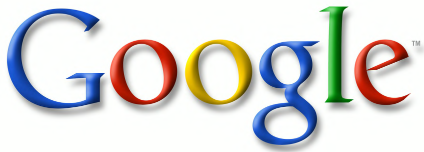



641.54 T
Annuair
Schlesin
3 20



Publications de l'Association des Lettres et des Arts
Siége provisoire : rue Mercier, 7 (près de la Grande Poste)

ANNUAIRE

DE LA

CUISINE TRANSCENDANTE

PAR

A. TAVENET

PRIX : 2 fr. 50 c.

CHEZ L'AUTEUR, RUE DU FAUBOURG-ST-HONORÉ, 108,

PARIS

CHEZ LES PRINCIPAUX LIBRAIRES

Dépôts principaux :

DENTU, Palais-Royal.

LIBRAIRIE GÉNÉRALE, boulevard Haussman, 72.

Versailles. — BROQUET, passage Saint-Pierre, 1.

Bruxelles. — OFFICE DE PUBLICITÉ, 46, rue de la Madeleine.

1874

A MON AMI TAVENET

Poëte et cuisinier, que fais-tu sur la terre ?
Les mortels, vils mangeurs, sont indignes de toi,
Carême te réclame au séjour du tonnerre :
A l'office des dieux il faut un chef d'emploi.
Ta cuisine est un temple où de l'art de la gueule
Tu sondes les secrets la casserole en main.
La muse de Berchoux, déesse peu bégeule,
Chaque soir en riant te répète : à demain...
Où diable ! Tavenet appris-tu l'art d'écrire ?
De tes pâtés divins où prends-tu les secrets ?
On dit qu'en en mangeant on vit un Anglais rire,
Puis, se coupant la gorge, il mourut sans regrets.
Méry, lisant tes vers, un soir brisa sa plume ;
De ta prose on prétend que Gauthier fut jaloux.
Monselet sans pâlir braverait un gros rhume
Pour lécher à son aise un plat de tes ragoûts.
L'indomptable Dumas, ce Porthos littéraire,
Qui prétend détrôner et Carême et Vatel ;
Tavenet, dresse-toi devant ce téméraire,
Qu'un marmiton joufflu lui porte ce cartel :
« Dumas, près d'un fourneau le béret sur l'oreille,
La lardoire au côté, la rotissoire en main,
Je te porte un défi. Triple soupe à l'oseille !
Quand on attaque un brave, il ne dit pas demain

Tu n'es qu'un gargotier et tu te prétends maître,
Ta plume a barboté cent ragoûts pour l'esprit ;
Du temple de Comus, seul je suis le grand prêtre !
C'est le nez dans les plats qu'un marmiton grandit.
Dans mon laboratoire, allons tôt qu'on allume
Dix boisseaux de charbon! Marmitons, garde à vous!
Pour brandir un poêlon, j'abandonne la plume,
Dumas, je te défie aux rôts comme aux ragoûts ;
Je te brave aux civets, mon triomphe et ma gloire,
Je te nargue aux puddings, te brosse aux petits fours.
Des produits succulents de mon laboratoire,
Jamais dans ma cuisine il ne moisit des ours.
Nous aurons pour témoins les rois de la fourchette
Qui doivent d'un dîner centupler les plaisirs,
Monselet le friand et le gourmand Chavette.
Si le destin trompait mes orgueilleux désirs,
Si je tombais vaincu dans cette noble lutte,
Je chanterais ta gloire et ma honte en mes vers !
Je serais glorieux d'une telle culbute,
Pour grandir, le génie a besoin de revers. »
Dumas est resté sourd à ton cartel lyrique,
Basse oreille, on verra Chavette et Monselet
Se gaver chez Péters, y gagner la colique.
Ces élus de Comus ignorent Tavenet !
Toi dont le beau génie enfante des merveilles,
Maître dont l'officine est le parvis des cieux ;
Des Lords et des Boyards s'engraissent de tes veilles,
A des goinfres tu sers des mets dignes des dieux !

J. PICONEL.

L'Union de la Famille (15 janvier 1870).

PRÉFACE

La France traverse la période la plus douloureuse de son histoire. Jamais nation n'a donné une note plus haute dans le concert de l'humanité.

Les autres peuples se battent pour des intérêts, nous seuls nous nous battons pour des idées. Au prix de notre sang versé à flots, nous faisons la besogne commune. Chacune de nos victoires est un pas fait vers la civilisation; chacune de nos défaites est un recul vers la barbarie.

Aujourd'hui, nous sommes vaincus !

Le calme qui règne a le caractère de l'affaissement. Le repos succède à l'action. Est-ce le repos du sommeil, ou celui de la mort ?

Devons-nous en désespérer, nous croiser les bras, ou, ranimés par l'espoir d'une flamme nouvelle, reprendre notre marche ?

La France a-t-elle fini son rôle de grande nation, ou bien y a-t-il encore une nation française ? Existe-t-il encore une littérature, une tribune, une armée française ? Possédons-nous encore des industries, des arts et des métiers français ?

Les bons citoyens, dans toutes les sphères, doivent répondre non à la première question, oui à la seconde !

Ils doivent se dire qu'avec le travail les ruines se réparent ; qu'avec l'étude, la suprématie se reprend, et qu'avec la ferme volonté de faire de grandes choses, on devient grand soi-même.

Puis, pénétrés de cette vérité, secouant la désespérance, fiers du passé, sûrs de l'avenir, ils se remettront à l'œuvre au milieu des ruines, de l'écrasement et de l'incertitude du présent.

L'œuvre sera complète alors, car l'expérience évitera bien des fautes; le génie national, retrempé dans la crise, le malheur et les angoisses se manifestera par des trans-

missions jeunes, viriles, originelles et beaucoup plus puissantes.

C'est alors que les sciences, les arts, les lettres commenceront cette revanche qu'il sera donné à nos armes d'achever.

Il n'y a pas de petites questions dans cette grande question d'ensemble.

Qu'on y réfléchisse, tout se tient dans le génie d'un peuple : le luxe de la table, par exemple, est un luxe intelligent, comme la science culinaire est une science utile.

Par les progrès accomplis, par les fortunes, par le bienfait de sa position géographique, par son climat, par son sol, par ses productions, et surtout par son goût, la France tient le premier rang depuis des siècles, au double point de vue du confortable et du beau.

L'étranger qui la visite emporte la nostalgie de ses jouissances ; il demande à la liberté de l'échange, au commerce, à l'exportation, de pouvoir continuer à goûter ces jouissances chez lui. Lorsqu'il n'est pas forcé d'y demeurer, il revient chez nous. Là est le soleil, là sont les matières premières, là surtout est le talent dans la mise en œuvre, l'art dans le métier.

Que nous nous laissions aller à l'inertie, à

l'improductivité, à l'abdication, tout change d'aspect. Nos artistes d'élite abandonnent la patrie devenue ingrate, pour aller s'établir ailleurs; en partant, ils emportent la meilleure part de notre activité sociale, de notre richesse, de notre grandeur et de notre existence.

J'en ai dit assez pour que ma pensée soit comprise. Travailleur convaincu, dévoué, ayant foi dans mon œuvre, je désire, quelque humble que soit ma place dans le grand travail de la reconstitution française, tenir cette place avec honneur.

Je ferai de mon mieux.

Cet ouvrage n'est pas un traité de science, à peine a-t-il la prétention d'un aperçu complet. Plus tard, je traiterai dans son étendue les sujets que je possède. Aujourd'hui, je tiens à apporter ma pierre à l'édifice, voilà tout!

Le choix des anecdotes a pour but d'honorer la science, en honorant ses adeptes.

Je m'adresse aux lecteurs de bonne foi, indulgents par cela même, et je leur dis : Faites un accueil favorable à ce petit livre d'un homme qui voudrait être utile en servant à la fois son pays et la science.

A. TAVENET.

ANNUAIRE DE LA CUISINE

JANVIER

S'il est un mois favorable à la bonne chère et aux pures jouissances gastronomiques, c'est à coup sûr celui-ci. Tout semble fait pour réunir et soumettre aux lois de la table les estomacs même les plus indifférents. Les longues soirées, la saison rigoureuse rassemblent les familles et les amis. Le premier jour de l'année commence avec des souhaits qui, s'ils ne partent pas du cœur, sont admirablement sortis des lèvres avec une franchise plus ou moins sincère. Ce jour étant celui

des réunions inévitables, il devient par nécessité celui des réconciliations ; en consacrant aux repas d'étiquette les rassemblements nutritifs, il soumet et enchante les heureux élus de ces fêtes.

Quelques jours après, la fête des Rois se présente pour combler de joie les belles familles, qui sentent le vrai bonheur de se trouver réunies; même en dépit de l'austérité des principes démocratiques, tous les amis privilégiés s'empressent de fêter le roi de la fève. Quoique n'étant pas soumise à des lois irrévocables, la tradition, malgré tous nos bouleversements politiques, estime et conserve cette royauté éphémère comme un des liens les plus aimables et les plus doux.

Les productions sont excellentes ; l'abondance règne en souveraine sur tous nos marchés. La viande de boucherie est excellente et nutritive. La volaille est grasse et succulente. Le gibier à plumes et à poils est aussi bon qu'abondant. La fraîcheur du poisson de mer et d'eau douce ne laisse rien à désirer. Seuls, les légumes frais nous font défaut ; mais les richesses et l'intelligence de l'homme ont su obvier à cette pénurie par des conserves de toute nature et de toute provenance.

Mais en revanche le fameux cryptogame vient couronner tous les festins ; la truffe se montre dans toute sa splendeur, à l'apogée de sa gloire. Elle s'harmonise de mille façons aux entrées, aux

rôtis, aux entremets ; elle est pour ainsi dire la panacée de la cuisine et fait la joie des gourmets et des amoureux, tout en donnant des ressources prodigieuses aux cuisiniers.

FÉVRIER

C'est encore un mois favorable à la bonne cuisine. Les estomacs laborieux sont conviés à une activité nouvelle par les réunions intimes et de famille. L'on aperçoit dans un horizon non éloigné le carnaval. Nouvelles sources de jouissances pour l'insouciante jeunesse ! qui voit dans ces jours de fêtes une occasion de s'amuser en toute liberté. Cette saison du plaisir bruyant naît et meurt à son époque fixée. C'est pourquoi chacun s'empresse de la saisir avec avidité. C'est l'époque où l'on peut dire que les fourneaux des cuisines parisiennes ne s'éteignent pas.

De même qu'au mois précédent, les denrées sont dans toute leur saveur. La viande de boucherie, la volaille, le gibier et le poisson sont parfaits ; ils font honneur aux tables les plus somptueuses. C'est vers la fin de ce mois qu'apparaissent les asperges de châssis; elles forment un des entremets de légumes les plus riches et des plus estimés,

mais elles sont très-chères ; on les varie avec les cardons, les choux-fleurs, les épinards, la chicorée. Enfin les conserves, réunissant la variété et le goût, donnent de quoi satisfaire les palais les plus raffinés.

Hâtons-nous de mettre à profit le mois de février pour les jouissances culinaires, car voici l'époque où le bonhomme *Carême* va faire son apparition. Apprêtons-nous avec résignation à subir ses lois rigoureuses.

MARS

Place aux poissons ! Ce sont les rois de la gastronomie. Le saumon et l'ombre-chevalier, dont les règlements de police avaient interdit la vente, font leur entrée triomphale ; qu'ils soient les bienvenus ! ils viennent aider à fêter le carême, ne voulant pas être distancés par le turbot, cette jubilation épiscopale. Les soles, les brochets, les truites, les barbues, les écrevisses, toute la prodigalité des mers, des rivières et des étangs apportent leur contingent aux fidèles observateurs des lois de l'Eglise. Cette prodigalité vient stimuler l'ardeur des cuisiniers, qui ont fort à faire, pour satisfaire aux exigences des gourmets et remplir leur devoir avec conscience.

AVRIL

Le commencement de ce mois est souvent sous la dépendance du carême, mais on s'en console facilement, parce qu'on sait que Pâques va nous délivrer du poisson d'avril. C'est alors que l'on voit apparaître dans toute leur majesté et leur saveur les jambons de Bayonne et d'Yorck. L'agneau, le tendre agneau, vient enrichir nos tables de belles entrées fines et délicates. Les légumes de primeur, dont la variété se marie si savamment avec les côtelettes et la viande de boucherie, bonne en toute saison, viennent enrichir nos tables de mets délectables. Quant à la volaille, elle commence à perdre ses excellentes qualités; il faut une attention minutieuse dans son choix, pour discerner celle qui est encore tendre, avec celle qui est passée à l'état de durillon.

Le gibier nous fait défaut : la loi sur la chasse nous en interdit l'usage jusqu'au mois de septembre, mais nous n'en sommes pas privés entièrement, car il nous arrive, par les temps frais, des gélinotes de la Suède et de la Russie, des coqs de bois de l'Angleterre, puis le gibier de passage que la loi n'interdit pas ; mais il faut se hâter de les saisir, car ils n'ont qu'une existence éphémère parmi nous. En dédommagement, nous avons les primeurs, qui se multiplient chaque jour, avec

elles, le cuisinier doit alors veiller aux soins qu'exigent leur préparation. Le poisson est encore frais et bon : il faut savoir le choisir. L'alose à la robe argentée, à l'œil brillant, nous offre un mets succulent quand elle est servie dans toute sa simplicité, c'est-à-dire simplement grillée et servie sur une purée d'oseille. Les maquereaux, les carpes et les harengs nous fournissent de belles laitances. Ce mois, sans être réputé comme un des plus favorables à lagastronomie, n'en est pas moins un de ceux où nous pouvons nous procurer d'abondantes ressources.

MAI

Ce joli mois de printemps nous fournit tout avec abondance ; la saison se transforme et la nature vient en aide à la science.

La cuisine exige beaucoup de soin et d'application. Les légumes nouveaux deviennent à la portée de toutes les bourses par leur profusion ; il faut savoir les produire sur toutes les faces ; telle est du moins l'obligation d'un cuisinier jaloux de sa réputation ; il faut qu'il sache les rendre agréables à la vue et au palais. Pour nous servir d'une expression-usitée, ils doivent se montrer « avec

la teinte de la vie. » Maxime constante, dont les vrais praticiens ne s'écartent jamais. Les poulets nouveaux commencent à paraître, les canetons de Rouen sont tendres et délicats, mais très-chers. Le gibier brille par son absence, mais ce n'est pas un mal, attendu qu'il ne possède aucune qualité. Sa présence sur une table somptueuse ne peut être considérée que comme un mets vulgaire. Nous avons des lapereaux de garenne, que la loi ne prohibe pas, mais ils ne peuvent être utilisés que comme farce ou purée ; quand il se trouve des espèces d'une qualité exceptionnelle et d'une tendreté irréprochable, on peut servir les filets, surmontés d'une riche garniture. C'est aussi la saison des morilles, des mousserons, délices des amateurs, et que l'on peut faire sécher pour l'hiver.

JUIN

C'est l'époque où l'on voit disparaître de la grande ville les heureux privilégiés de la fortune; la vie de campagne et de château comble les vœux de ceux qui aiment à respirer l'air des champs et des prairies. On se consolerait aisément de l'absence des produits de la saison qui sont peu abondants, car l'air pur est un puissant auxiliaire pour activer les estomacs paresseux. Les végé-

taux et les fruits font diversion avec les viandes, qui sont à peine goûtées; on les délaisse pour savourer avec plaisir de bons légumes dans toute leur saveur. La volaille, n'étant pas encore arrivée à son point d'engraissement, est tendre et succulente; les fruits sont en pleine saveur vers la fin du mois. C'est alors qu'à l'office on prépare les conserves pour l'hiver.

JUILLET

C'est dans le courant de ce mois qu'apparaissent les dindonneaux, les poulardes et les chapons. Le veau de Pontoise, qui n'a jamais perdu sa réputation, vient accroître nos ressources culinaires. Le bœuf et le mouton, comme toujours, sont les ressources obligatoires des fonds de cuisine ; ils exigent une connaissance approfondie pour les servir dans une juste maturité, c'est-à-dire, à leur degré de mortification, afin qu'ils puissent avoir cette tendreté, qui fait leur principal mérite; ils ne sont acceptés avec plaisir qu'à cette condition; car l'appétit, par cette extrême température se relâche beaucoup ; il a besoin de stimulants. Le poisson peut être d'un grand secours pour varier les menus ; mais il a besoin d'être l'objet d'un examen

sévère afin de ne pas devenir suspect à l'odorat. Immense variété de fruits et de légumes, quelques melons hâtifs font leur apparition, mais ils ne possèdent pas encore le point de maturité qui fait une des principales conditions de leur qualité.

AOUT

Quand la saison lui est favorable, le melon, ce hors-d'œuvre si ravissant dans les grandes chaleurs, vient à propos pour suppléer aux produits restreints de ce mois ; si l'on ajoute à la température élevée, qui vient anéantir les courages les plus énergiques, en absorbant les appétits. Cette bonne et prévoyante nature nous envoie le melon, qui, mangé avec un degré de fraîcheur raisonnée, nous donne un des plus puissants apéritifs pour satisfaire les estomacs fatigués. Le poisson est mis au ban de la cuisine. La viande de boucherie est même repoussée avec dédain, donc, la science est appelée à faire acte de grand savoir. C'est une étude sérieuse, un labeur persistant, qui exigent une pratique aussi grave que consciencieuse. Vers le milieu de ce mois, la chasse est ouverte dans certains départements ; le gibier est fort peu recherché, si ce n'est par les chasseurs passion-

nés, car il n'a pas encore ce degré de maturité, de croissance, qui lui donne cette succulence que les gourmets prisent si fort; les chaleurs, qui le décomposent en si peu de temps, suffisent pour l'éloigner des palais délicats; on s'en console facilement, car on sait que peu de temps nous sépare de l'époque où les cailles de vignes, les grives et les lapereaux vont faire leur apparition majestueuse sur la scène gastronomique, et que l'attente est une trêve faite dans le but d'accroître le plaisir de fêter leur bienvenue.

SEPTEMBRE

Ah! respirons, saluons les beaux jours de la renaissance des fêtes gastronomiques! Nous voyons arriver à grands pas le salut de la cuisine, par la richesse de nos tables; convives et cuisiniers sont dans la joie et l'espérance. La chasse s'ouvre de tout côtés; le soleil commence à éteindre le feu de ses rayons ardents; l'appétit va renaître, c'est une ère nouvelle qui se prépare. Avec le gibier, la viande de boucherie va reprendre les faveurs qu'elle avait perdues les mois précédents. On voit paraître les huitres, les ingrates! qui depuis nombre d'années font les renchéries comme pour vouloir se dérober à nos plaisirs. Sans

être aussi fraîches, aussi bonnes que vers la fin de l'année, elles sont déjà assez délectables pour être accueillies avec une grande faveur ; les palais blasés et fatigués pourront encore trouver en elles une primeur réjouissante et apéritive, qui, malgré leur mérite incomplet, peut nous rendre disposés à leur en tenir un compte sensé et équitable.

Depuis un certain nombre d'années, nous avons la douleur de voir leur nombre diminuer sur nos marchés, ce qui nécessairement en augmente le prix. Beaucoup d'espoir nous est donné pour l'avenir, si les essais intelligents du savant Coste, dont nous regrettons la perte, sont suivis avec soin par ses imitateurs. Espérons quenous verrons un jour ce mollusque taxé à un prix abordable, la mémoire de M. Coste obtiendra la reconnaissance du monde gastronomique.

OCTOBRE

C'est avec une joie sans égale que les citadins voient arriver l'époque des vendanges ; car, pour eux, est-il un plaisir plus grand que de partir le matin de leurs demeures, un panier au bras, une serpette à la mains, faire deux ou trois kilomètres à pied, pour cueillir quelques paniers de raisins, qu'on verse dans la hotte du vigneron ! Quelle

joie pour les enfants, habitués à la vie des salons ! Se lever aux premiers rayons de l'aurore pour vendanger ! Comme ils se garderaient bien de manquer à pareille fête ! quelles sensations délicieuses n'éprouvent-ils pas quand l'heure du déjeuner arrive ! quand assis sur l'herbe à demi fanée, ils mangent la modeste soupe aux choux, avec l'éternel morceau de lard !...

Le pain bis, qu'on arrose d'un verre de piquette, semble beaucoup plus délicieux que les mets fins et recherchés que l'on savoure chaque jour ; Quelle joie ! quel appetit ! quel heureux souvenir n'apporte-t-on pas le soir des ébats de la journée ! les mets les plus succulents n'ont plus la même saveur que ceux pris sous la voûte du ciel ; on se prend quelquefois à regretter le privilége de la naissance, qui vous astreint à l'étiquette de la soirée, quand on a vu de près la franche gaieté et les allures modestes des plaisirs ruraux.

Ce mois donne une nouvelle impulsion aux travaux de la cuisine : c'est l'époque des réceptions campagnardes ; le cuisinier dans le château ne trouve pas un seul instant de repos. Les chasses font abonder le gibier dans son garde-manger ; la volaille, les légumes et les fruits sont en abondance ; il n'a qu'une seule préoccupation, qu'un seul désir, c'est l'époque du retour dans la grande ville, afin de prendre sinon du repos, mais du moins une existence plus attrayante, plus conforme à ses goûts.

NOVEMBRE

Novembre est la transition qui s'opère entre les plaisirs champêtres et frugaux de l'été, et les jouissances solides et matérielles de l'hiver. Une existence nouvelle va commencer, et chacun se dispose à supporter bravement le froid brumeux qui vous saisit; alors on songe aux fêtes, aux réceptions que l'on va donner ou recevoir; ce travail préparatoire absorbe tous les instants; car les règles de l'étiquette imposent l'obligation de songer aux politesses reçues ou à rendre. Les halles et les marchés sont en ce moment riches de garnitures. Comme l'époque des grandes réceptions n'est pas arrivée, les prix sont abordables. La dinde dite de St-Martin fait son apparition, pleine de force et de vigueur; les oisons sont dans leur primeur; la volaille, le gibier, le poisson se montrent à l'envi, en attendant patiemment le moment favorable où ils pourront figurer avec honneur sur nos tables. C'est aussi le moment où le hareng frais arrive avec profusion, cet excellent poisson, qui se trouve dans la même condition que tout ce qui n'est pas rare, ne peut être estimé à sa juste valeur.

DÉCEMBRE

Ce mois est celui de l'année qui produit le moins et par contre, celui où l'on consomme beaucoup. La prévoyance, cette bonne mère de sûreté, prend ses règles avec une mesure qui lui fait le plus grand honneur ; non-seulement elle sait nous donner le nécessaire, mais encore elle sait prévoir le superflu. Les jours sont courts, les soirées très-longues : la table est un puissant auxiliaire pour aider à passer le temps de la saison rigoureuse. Cette température qui baisse chaque jour, et de laquelle tant de gens se plaignent, fait sourire de satisfaction le cuisinier, qui peut se munir des provisions de toute sortes sans redouter les excès fâcheux des variations atmosphériques désastreuses ; il peut se mettre en possession de lui-même ; il médite à son aise ; il règle ses travaux sur la prévision de ses services à venir. La fête de Noël, qui vient clore l'année d'une manière joyeuse et bruyante, prépare les estomacs pour les plaisirs du nouvel an ; en ce moment, les esprits sérieux s'occupent beaucoup de ce tubercule précieux qui joue un si grand rôle dans la cuisine transcendante, « la *truffe* » ce végétal qui élève les mets les plus simples aux

plus hautes dignités gastronomiques. Sera-t-elle abondante cette année, se dit-on de toute part?

Le phénomène de leur production est étrange et je suis très-surpris qu'il n'ait pas attiré l'attention de nos savants par des recherches plus sérieuses que celles qui ont été faites pour s'en rendre compte.

C'est à peine si quelques agriculteurs ont su, par la culture, en obtenir un rapport plus fructueux ; rien jusqu'à ce jour n'est venu confirmer que le génie de l'homme soit parvenu à dompter la ténacité de la truffe, qui continue à se produire dans ses endroits choisis et cachés ; elle semble lui dire: « Tu continueras toujours à faire croître les plantes, qui prennent leur nourriture dans la terre, qui vivront et se reproduiront aux endroits que tu préfères ; mais ton savoir est impuissant pour me faire croître ailleurs qu'aux lieux que je choisis ; encore te faut-il pour me découvrir les secours d'un animal immonde, car ton flair ne serait pas assez subtil pour reconnaître l'endroit où je répands mon doux parfum. »

L'homme qui sut découvrir la vapeur, qui est parvenu à l'utiliser, qui soumet les effets merveilleux de l'électricité à sa volonté, qui invente et qui perfectionne les engins meurtriers pour hâter la destruction des hommes, reste réduit à l'ignorance comme aux temps les plus reculés : il doit laisser croître ce précieux cryptogame dans les mystère de son origine.

Nul savant n'est encore parvenu à pouvoir dissiper les ténèbres qui président à sa naissance, pour doter l'humanité d'un bienfait qui aurait pour résultat d'augmenter nos jouissances sur terre, où notre court passage est souvent signalé par tant d'adversités.

Définition de la Gastronomie par Hippocrate

« Hippocrate était tellement pénétré des avantages qu'offre la gastronomie, qu'il nous dit, dans son *Traité du Régime*, qu'on ne peut bien apprécier la propriété des aliments et des boissons si l'on ne connaît leurs vertus naturelles et celles qu'ils acquièrent par les préparations et les altérations que l'industrie leur font subir. « Il faut, dit-il, savoir affaiblir ce qui est trop actif, et fortifier par le secours de l'art ce qui est trop faible de sa nature, suivant que l'occasion se présente. On n'aime pas à user constamment des mêmes aliments et de la même boisson. Si, en musique, les sons étaient toujours les mêmes, on n'en éprouverait aucun plaisir ; on peut en dire autant du régime : pour plaire, il faut qu'il soit varié. Aussi,

les cuisiniers préparent des ragoûts en y faisant plusieurs mélanges ; celui qui ferait tous ses plats de la même manière ne saurait pas son métier. »

De l'importance d'un bon cuisinier

Dans maintes circonstances ; on se plaît à recueillir les opinions de beaucoup de monde sur la valeur et l'importance d'un bon cuisinier. La plupart de ces jugements superficiels sont plus ou moins taxés d'exagération; soit pour l'avantage ou le désavantage de ce dernier. Presque tous sont fixés sur la portée et le jugement d'esprit, dont sont doués ceux qui se prétendent aptes à juger la science elle-même. Mais la majorité de ceux qui sont enclins à exprimer leur opinion sur ce sujet ne l'énonce qu'en termes rigoureux, sévères et même partiaux. On semble croire que le cuisinier est un être parfois indéfinissable; un homme vulgaire, sans génie, sans initiative, et, par sa position condamné à un travail manuel, limité dans un étroit espace, et n'ayant besoin d'aucun secours d'esprit, ni d'intelligence.

Cette défaveur jetée tant sur la science que sur ceux qui la pratiquent, ne nous paraît pas conforme

à l'esprit de justice et d'équité ; c'est un devoir pour nous d'éclaircir cette question, en réfutant les sots jugements, où la partialité et l'ignorance tiennent la plus large part.

D'abord, parlons de la science, en démontrant son immense portée, son utilité, ses péripéties, et le labeur incessant qu'elle réclame ; on verra de suite à quoi sont astreints ses nombreux adeptes.

Que l'on cherche si l'on peut trouver une autre science digne d'être comparée à celle de la cuisine sous le rapport de l'organisation, de son immense étendue et des moyens nécessaires pour assurer sa bonne exécution.

Que l'on jette un regard attentif sur son ensemble, en appréciant cette diversité d'éléments qu'il faut analyser, extraire, pour les rendre en état, par suite de leurs transformations, de plaire à tous.

Dans quelle science trouve-t-on des artisans assez laborieux pour s'imposer un labeur semblable? des hommes qui se dévouent eux-mêmes à leur profession dès leur jeune âge, en n'y trouvant qu'une condition à peine suffisante pour assurer leurs moyens d'existence? les cuisiniers s'imposant de pareils sacrifices, afin de pouvoir aborder un jour sans crainte de faiblir, les sommités de la science, ne craignent pas pour arriver à leur but de se soumettre à d'aussi rudes épreuves?

Ne les voit-on pas, ces hommes condamnés à vivre au milieu d'une atmosphère pestilentielle,

devant une fournaise ardente et suffocante. Malgré ces inconvénients, ils n'en conservent pas moins leur sangfroid, leur lucidité, et déploient toute l'énergie indispensable à leur œuvre ?

Pourquoi le cuisinier parvient-il, au centre de tant d'obstacles, à vaincre les difficultés où beaucoup d'autres succomberaient à la peine ? C'est que l'exigence de sa profession à su de bonne heure rompre son corps à ces fatigues incessantes. S'est-on seulement demandé ce qu'il lui a fallu de veilles, de labeurs et d'études persévérantes pour s'armer la mémoire des dons nécessaires à son art.

Ce n'est qu'à force de patience qu'il parvient à connaître l'ensemble de toutes les profondeurs de son art ; sachant bien que, par ce seul moyen, il parviendra peut-être un jour à s'élever au rang des talents supérieurs.

Maintenant examinons les facultés indispensables pour constituer ce que nous appelons des véritables talents.

En premier lieu, c'est un don esthétique dont l'esprit s'est orné au début, à l'école de la pratique. C'est de savoir apprécier et comprendre la valeur de ces mille choses qui ne sont rien par elles-mêmes, mais qui, par suite de leur amalgame raisonné, parviennent à former un tout homogène, en donnant le résultat prévu et désiré. C'est le coup d'œil juste et sûr qui permet à la première vue de saisir et discerner l'ensemble des rapports

qu'ont entre eux mille produits différents. C'est le tact fin et précis ; cette adresse, cette sûreté dans l'exécution qui le fait juger au premier abord, en saisissant avec promptitude tout ce qu'il juge nécessaire pour la réussite de son œuvre, incorporant différents amalgames ; sans poids ni mesures, sans gêne ni contrainte et sans qu'il soit nécessaire d'y revenir une seconde fois.

Mais pour parvenir à ce suprême degré de connaissance, il ne faut pas que la pratique soit le seul but vers lequel on s'élance ; il faut savoir orner son esprit des sciences qui se rattachent à celle de la cuisine, avoir un aperçu des analyses chimiques ; apprécier la valeur et les différentes natures des objets qu'on emploie, comprendre les différents degrés de cuissons ; mettre telle chose en regard de telle autre, savoir discerner que la combinaison d'une denrée incorporée avec telle denrée peut vous donner tel ou tel résultat. Prévoir à l'avance l'issue de toutes causes ; car ce n'est pas le manque de réussite qui doit l'effrayer, mais ce qui ne serait pas pardonnable pour lui, ce serait d'en ignorer les causes. A ces dons il faut joindre celui des connaissances en botanique, ne pas être étranger aux sciences d'architecture et de dessin, être pourvu d'un odorat très-fin et subtil, d'un goût fin et exercé et pourvu d'une extrême délicatesse dans les sens comme dans les organes.

Mais toutes les qualités physiques du cuisinier

ne sont rien auprès de ses qualités morales ; elles sont une des conséquences de sa profession. Le zèle, la probité et le désintéressement l'animent dans tous ses actes. L'amour de sa profession le pousse vers le but, avec une activité fiévreuse et dévorante. Esprit réservé, observateur, profond sur tout ce qui touche à son art, il est modeste et indifférent sur les choses en dehors de sa cuisine, patient et soumis envers ceux auxquels il sacrifie sa santé et ses jours, il se montre vif et passionné contre ceux qui commettent la moindre offense à son égard ; sa colère sera prompte et vive, mais elle possède le don de se calmer dans l'espace d'un moment. Quant à sa probité, on n'en parle que pour la forme, tous les hommes de talent, qui ont l'amour de leur art, n'ont jamais donné prise sur leur conduite à cet égard.

Voilà les causes qui l'attachent à sa profession ; il s'y résigne avec une patience et même une humilité qui tient du sublime ; cette résignation, qui semble étrange, ne fait que continuer l'œuvre d'assujettissement qu'il a subie, avant de parvenir à la condition honorée et honorable qu'il remplit en ce moment.

Enumérons, pour conclure, les diverses phases hiérarchiques, les conditions qu'il lui est indispensable de parcourir avant de pouvoir parvenir au titre de *praticien*. Le premier début offre un caractère tout particulier, car, avant qu'il songe à la cuisine, il faut d'abord qu'il songe à de-

venir un bon *patissier*. Celui qui ne connaît pas cette partie à *fond* ne peut jamais espérer devenir un grand *cuisinier*. La *patisserie est le premier apprentissage de la cuisine;* il lui faut passer plusieurs années dans cette partie, dans de bonnes conditions, et qu'il sache employer ce temps avec fruit, afin d'en connaître tous les détails. Quand il débute en cuisine, c'est pour les travaux les plus infimes qu'il est reçu ; il reste dans cette position un temps plus ou moins long, dans plusieurs maisons, sous les ordres d'un *chef*, et tour à tour en apprenant les principes salutaires de plusieurs hommes de mérite, il s'initie peu à peu à leurs procédés, à leur ordre d'organisation, puis quand l'âge et l'expérience viennent le saisir, il songe à aborder les diverses parties qui forment l'ensemble du grand art. D'abord *l'entremets*, avec ses diversités nombreuses, dont la finesse et la délicatesse réunissent le complément de la patisserie, si nombreuse et si variée. Vient ensuite le *froid*, cette pierre de touche ou vient se joindre la réunion des talents d'architecture et de dessin, où le fini réclame l'adresse et la netteté d'une touche d'un fait artistique. Puis la *rôtisserie*, ce qui concerne la cuisson des viandes, leurs détails et leurs préparations, c'est une partie où la pratique est indispensable. Il lui reste en dernier lieu le couronnement de son édifice, c'est la partie du *fourneau*, qui comprend le travail des *jus*, des *sauces* et des *consommés;* celle-ci

n'est pas la moins importante; sa complication exige une forte tête, une pratique suivie et une exécution longuement méditée. C'est donc quand il a fait toutes ses *humanités* dans ces quatre parties qu'il peut espérer un résultat qui le conduira à la perfection de la science. Alors il réunit en lui-même un ensemble harmonieux, ne connaissant aucun obstacle à la complexité des détails, il marche et agit avec une sûreté de vues ou l'expérience le guide à chaque instant, en s'avançant chaque jour dans la voie du progrès et de la perfection. Discernant sans peine jusqu'aux moindres détails, il incorpore et amalgame, sans poids, ni mesure, avec une sûreté, un tact précis et particulier, qui ne le détourne jamais du résultat prévu; d'un seul coup d'œil, il saisit l'ensemble dans tout ses détails, sans être obligé de revenir sur lui-même et sans tomber ni dans l'excès, ni dans l'omission.

On ne peut nier que cette profession ait produit de grands hommes. Hélas! ils ont diparu tour à tour avec leur gloire éphémère; il ne leur est pas permis de jouir plus d'un jour de leurs succès mérités, leurs chef-d'œuvre ne passent pas à la postérité, car leur apparition ne dure que l'espace d'une soirée. Sont-ils heureux quand ils ont le bonheur d'être appréciés par des gourmets fins et délicats?

Mais quels que soient ces courts instants de bonheur, ils peuvent suffire au tempérament

d'un *cuisinier intelligent*: son ambition, son amour propre se trouvent satisfaits par la seule pensée d'avoir su remplir son *devoir*, car il sait qu'il possède en lui-même, le don de pouvoir renouveler chaque jour le succès obtenu la veille, et ce lendemain, sera pour lui une nouvelle source de gloire qui brillera d'un éclat non moins pur que les précédentes.

Henrion de Pansey

Brillat Savarin, dans un langage spirituel, avec un charme naturel que tout le monde connaît, nous raconte plusieurs faits de sa vie et de la vie de ceux auxquels il fut lié dans la société; il nous donne sur les pensées de divers gastronomes de son époque des sujets qu'on ne se lassera jamais de méditer. En voici une du *président Henrion de Pansey* qui atteste comment les gastronomes de cette époque savaient juger les talents d'un bon *cuisinier*.

« Je croyais être, dit *Brillat Savarin*, le premier qui eût conçu de *nos jours* l'idée de l'Académie des gastronomes, mais je crains d'avoir été devancé, comme cela arrive quelquefois. On peut en juger par le fait suivant, qui a près de quinze ans de date.

Monsieur *Henrion de Pansey*, dont l'enjouement spirituel a su braver les glaces de l'âge, s'adressant à trois savants de l'époque actuelle, (MM. *Laplace, Chaptal* et *Bertholet*) leur disait en 1812 : « Je regarde la découverte d'un mets nouveau, qui soutient notre appétit et prolonge nos jouissances, comme un événement bien plus intéressant que la découverte d'une étoile ; on en voit toujours assez. »

Je ne regarderai point, disait ce magistrat, les sciences comme suffisamment honorées, ni convenablement représentées, tant que je ne verrai pas un *cuisinier siéger à la première classe de l'Institut.*

Questions Gastronomiques appliquées à l'Histoire de France

La gastronomie telle que nous l'a définie *Brillat Savarin*, n'est pas cette *gourmandise bestiale* ou l'on perd à la fois la dignité et la santé. Elle est au contraire cette jouissance raisonnée de la société au milieu d'une civilisation florissante, qui réunit en elle l'esprit de convialité ; en faisant participer ses élus aux charmes les plus purs.

Cette *gourmandise* que les esprits à courte vue se plaisent à nous démontrer comme un achemi-nement vers la décadence n'est au contraire qu'une conséquence du progrès, qui nous fait faire un pas de plus vers la civilisation.

Si l'on se contentait d'examiner le côté étroit, de cette question, l'on finirait par se laisser vaincre par ces sottes considérations et par la persévé-rance des idées mesquines, qui ne craignent pas de poser leurs paradoxes avec une ardeur digne d'une meilleure cause. Mais, fort heureusement, les es-prits forts ne les considèrent qu'à leur juste va-leur, en continuant, malgré les systèmes erronés, de parcourir la voie tracée par leurs prédécesseurs en repoussant tout ce qui pourrait arrêter leur marche progressive.

Quiconque interroge les faits et les causes peut aisément se rendre un compte exact de l'impor-tance de la gastronomie, tant au point de vue de son utilité que sous celui de ses rapports sociaux ; et sur la haute portée de sa mission. C'est ce que nous nous chargerons de prouver plus loin. Cette gastronomie, dans l'histoire du passé, eut ses dé-fenseurs et ses détracteurs. Prenons ces derniers à partie. Que voyons-nous parmi eux ? des igno-rants, des superstitieux, des mécontents, tous gens sans finesse d'organes, privés du don d'ap-préciation, ils la dénigrent en croyant faire acte d'autorité et de savoir. Ces natures atrabilaires sont toujours prêtes à médire des bienfaits de la

civilisation, ne trouvant dans la cuisine qu'une source d'abus qu'il faut réformer en toute hâte.

Ceux-là, qui prennent le recul pour du progrès, ont parmi eux des *écrivains*, qui se sont faits les apologistes de ces idées surannées; ils ont voulu inspirer la crainte et porter la terreur dans l'esprit des âmes timorées, en exagérant les abus et en les faisant naître. La plupart sont des ambitieux sans pouvoir, espérant que ce moyen pourra leur ouvrir la porte de la domination; sous le prétexte de réformes utiles, d'améliorations indispensables, en vue d'établir l'*égalité et la fraternité*, voudraient-ils nous soumettre à une nourriture égalitaire, quotidienne, ce rêve des *utopistes*, qui ne désespèrent pas de voir régner sur terre, la fraternité universelle de tous les peuples du monde?

Ceux-là trouveront mauvais qu'un galant homme, un esprit cultivé, insensible aux préjugés et à des considérations ridicules, se plaise à réunir chez lui ses amis, ses parents et ses connaissances, en les conviant à participer avec lui, aux avantages d'un repas *somptueux*; ils ignorent que ces réunions intimes ont des douceurs attrayantes, qui nous font éprouver les plus pures jouissances. Ils ne comprennent pas que cet homme mérite le titre de *bienfaiteur de l'humanité*, car il fait partager ses satisfactions à ses convives, gens convenables et spirituels, qui, par leur

gaieté, démontrent à leur amphitryon l'importance qu'ils attachent à son invitation.

Prenons les *faits* acquis à la science, parmi les mille sujets qu'elle pourrait nous offrir. Citons-en un : car celui-ci eut par son importance le don d'être utile au pays ; il est à nos yeux un des plus beaux dont la science culinaire puisse s'enorgueillir à bon droit, et que ses détracteurs n'ont pas manqué de contester.

M de *Talleyrand*, que chacun se complaît à juger selon son point de vue personnel ou politique, eut pour nous l'immense avantage d'avoir réalisé par sa gastronomie, un système de gouvernement qui fut favorable à sa politique. Chacun sait que ses dîners splendides portaient tous le cachet de la *haute science* ; ils réalisaient la somptuosité qui, sous le bénéfice du luxe et de la richesse ; n'effaçait jamais la personnalité de l'homme politique.

On se rappelle encore les grands dîners de la rue de *Varenne*, lors du ministère *Talleyrand* aux relations extérieures ; où tout ce qu'il y avait d'illustrations à Paris à cette époque aspirait à l'honneur de s'asseoir à sa table. Les étrangers de distinction qui obtenaient cette faveur, emportaient chez eux le souvenir le plus flatteur, tant pour l'amphitryon ; que pour le pays où l'on goûtait de telles jouissances.

Napoléon Ier, qui certes n'était pas un gourmand ni un gastronome, savait apprécier le genre de vie

de M. de *Talleyrand*; il le jugeait par le point de vue le plus élevé. Aussi disait-il souvent à ses fonctionnaires ; « *dépensez, dépensez* beaucoup d'argent, il en restera toujours un avantage au bien du pays. » C'est que ce grand homme savait bien que, pour reconstituer un pays comme la France, il fallait non-seulement faire beau mais il fallait faire grand, aussi savait-il allier la gloire avec la grandeur : et le luxe au point de vue de ses projets, sachant que les rapprochements à table sont toujours favorables et que là, souvent les plus intraitables deviennent les plus coulants.

Les faits que je vais citer sont historiques, ils se passèrent à Paris, en 1815. Alors se trouvait avec le célèbre diplomate un homme illustre par son talent et ses éminentes qualités. Nous voulons citer M. le *duc de Richelieu*, grand gastronome et éminent politique, qui eut l'avantage de collaborer avec le grand diplomate, dans l'œuvre commune de la libération de la France et dont le résultat comme il est dit plus haut porta ses fruits à l'avantage de la Patrie.

A la chute du premier Empire, *Talleyrand* s'était retiré de la vie politique, dans la perspective des événements ; il habitait son hôtel de la rue *Saint-Florentin*. Sa table sans être aussi luxueuse que lorsqu'il tenait le pouvoir en ses mains, n'en était pas moins une des plus riches et des plus fastueuses de la capitale.

La France venait de succomber, le conquérant qui depuis vingt ans domptait la victoire de son épée triomphante venait de tomber à Waterloo. L'étranger entrait en vainqueur dans Paris ; ce jour même, une grande revue de toutes les troupes de la coalition fut passé à l'entrée des champs-élysées, le défilé dura cinq heures. Aussitôt terminé, l'empereur Alexandre descendit de cheval, et se rendit à pied chez M. de *Talleyrand*, où il installa son quartier général. On peut penser que l'habile diplomate ne perdit pas son temps. Son plan fut tout tracé, il fallait traiter avec les vainqueurs, et le plus avantageusement possible, la diplomatie et la table, tout fut mis en œuvre, et cela avec tant de grâce, de charme et d'abandon, — l'on s'est plu à le reconnaître, — que grâce à M. de *Talleyrand*, ou plutôt à ses merveilleux dîners, à ses soins officieux envers le plus puissant de nos ennemis, ces traités furent conclus, malgré la douleur qu'ils ont causé dans le cœur de tout français, ces traités n'ont pas été aussi durs aussi terribles qu'on s'y attendait. L'empereur Alexandre, les rois, les officiers généraux, qui tour à tour se trouvaient les convives de Talleyrand, n'osèrent pas se montrer aussi intraitables qu'ils en avaient eu l'idée, en mettant le pied sur le territoire français : ils se sont peu à peu radoucis de leur première prétention devant le diplomate intelligent, qui, secondé par Carême, son chef de cuisine, un puissant auxiliaire, parvint à ga-

gner des rois coalisés que ces traités fussent conclus avec plus d'avantage pour la France que l'on n'avait osé l'espérer. Nos ennemis devant un hôte si magnifique, n'osèrent pas infliger des rigueurs excessives contre un pays qui possédait des seigneurs aussi accomplis.

Mais il faut le déclarer, *Carême* à cette époque, dirigeait en maître les cuisines de l'homme d'Etat, le *diplomate* et le *cuisinier* se trouvaient tous deux à la hauteur de leur mission, et grâce à ces deux hommes illustres dans leurs positions respectives, la France eut le bonheur d'échapper au grand péril qui la menaçait.

Si de nos jours, au moment des plus grands désastres que nos annales ont enregistrés, si après la chute du second empire, ceux qui ont accaparé le pouvoir avaient été des hommes capables de faire face à cette terrible mission, le résultat de cette guerre douloureuse n'aurait pas eu un dénouement si fatal pour notre malheureux pays. Si l'homme de *Septembre*, celui qui ne voulait pas céder ni un *pouce* de terrain ni une *pierre* de nos forteresses, se fut inspiré d'un véritable sentiment d'honneur et de patriotisme, tel que celui qui avait dicté la diplomatie à M. de *Talleyrand*, en combattant adroitement les exigences du vainqueur insolent, et choisissant pour ce combat un terrain plus solide que celui qu'il choisit lui-même, si au lieu, dis-je, d'aller verser des larmes ridicules devant un ennemi impitoyable,

en se fiant à sa générosité, comme si un tel homme possédait un cœur, si, dans ce moment de péril, il eût su s'inspirer de la situation des hommes politiques, ne devait-il pas comprendre son infériorité de vaincu? ne devait il pas songer au triste rôle que lui et ses amis ont joué pendant cette mémorable défense de Paris et comprendre tout ce que le pays a souffert depuis leur usurpation du pouvoir? devait-il se risquer d'aller lui-même braver cet ennemi, après lui avoir lancé ce *défi si ridicule*, puis venir s'humilier devant lui, pour implorer des conditions de paix favorables à la France? ne devait-il pas savoir que cet homme inflexible, ce ministre impudent qui s'était fait un jeu des hommes et des événements, ne pouvait lui accorder que des conditions humiliantes?

Dans cette circonstance, il n'y avait qu'un grand génie qui pouvait nous sauver, ou du moins améliorer notre triste position; et certes! ce n'était pas en allant à Ferrières renouveler une scène *d'avocat* en cour d'assises, qu'il pouvait toucher l'âme d'un tel vainqueur. Si au lieu, de se risquer à cette démarche compromettante, il eut eu l'idée d'aller trouver le *propriétaire* du domaine où notre ennemi commandait en maître, qu'il lui eut tenu à peu près ce langage: « Monsieur de *Rothschild*, notre défense, malgré tout nos efforts, est devenue impossible; il nous faut traiter avec le vainqueur; en politique les moyens qui peuvent réussir sont toujours les meilleurs: il s'agit donc d'éblouir

cet homme qui prend ses ébats dans votre château, comme s'il était à Varzin; nous comptons sur votre dévouement pour préparer *Bismarck* à la paix, c'est une mission douloureuse que je viens réclamer de votre magnanimité, » et à coup sûr en venant stimuler le patriotisme d'un homme de cœur, celui du célèbre banquier ne lui aurait pas fait défaut, il se serait empressé de faire ce que la nécessité lui commandait dans cette circonstance, en se rendant dans son domaine pour conférer avec le diplomate prussien, il n'aurait pas manqué de lui faire les honneurs de sa *table*, et Bismarck, qui est, d'une gourmandise, d'une gourmandise frisant la *goinfrerie*, Bismarck eût faibli; l'occasion était belle. Le banquier, avec cette grâce qui le caractérise, n'aurait pas laissé échapper l'occasion de fêter cet homme si intraitable, en parvenant à mettre à nu le côté faible de sa cuirasse. Qui sait si, à la suite d'un de ces repas phénoménaux on eut adroitement placé sous ses yeux, une convention, un traité quelconque! qui sait si, à ce jeu facile et entraînant de la politique, nous n'aurions pas aujourd'hui quelques milliards de plus dans nos caisses, peut-être nos deux regrettées provinces seraient-elles restées françaises de nom, comme elles le resteront toujours par le cœur. *Talleyrand*, grâce à *Carême*, a su captiver *Alexandre*; *Rothschild* par son habile cuisinier aurait peut-être subjugué *Guillaume*.

Comment diverses découvertes culinaires ont acquis leur célébrité

La noblesse d'autrefois avait le don de compter dans ses rangs beaucoup de seigneurs accomplis. La science du bien vivre ne leur était pas indifférente ; plusieurs entr'autres ne dédaignaient pas de s'initier aux secrets de la cuisine ; il n'était pas rare à cette époque de voir un élégant marquis ou une belle comtesse, aller ceindre le tablier de cuisine, et prendre ou donner des conseils pratiques auprès de leurs cuisiniers. C'est de cette façon que sont écloses quantités de découvertes, de perfections dont notre cuisine transcendante s'est enrichie en stimulant l'ardeur de nos artistes d'élite qui ont à leur tour étudié avec zèle pour perfectionner et même innover au profit de la science culinaire.

Dans le principe, les noms propres n'étaient pas en usage ; ce ne fut que plus tard, quand les cuisiniers reçurent de leurs seigneurs des renseignements ou des idées de compositions sur certains mets à peine connus, que ceux-ci s'avisèrent de ne prendre rien pour eux, en restituant à l'auteur du mets ou de l'idée première le nom du personnage qui l'avait si gracieusement renseigné. Malgré toutes nos révolutions, nos réformes et toutes nos transformations, la cuisine est devenue plus vivante

que jamais. Les personnages sont morts ou tombés dans l'oubli, mais leurs noms ont survécu, et, grâce à notre secours, ils auront l'avantage de passer à la postérité.

Voici une petite monographie de certains mots, qui ont eu pour créateurs divers personnages, qui, malgré leur haute distinction, ne dédaignaient pas d'étudier les principes élémentaires de la cuisine ; grâce à leur estimable concours, malgré les orages politiques, leur souvenir se reporte chaque jour sur nos *menus*, pratiques fidèles qui, nous en sommes certains, vivront encore bien des siècles.

Nous avons le *potage* à la *Xavier*, qui est dû à l'invention du frère cadet de Louis XVI (depuis Louis XVIII). Son frère, avant de porter le nom de *Charles X*, ne voulant pas rester en arrière patronna le nom d'un *potage*, que nous désignons encore sous le titre de *potage à la d'Artois*. Ce prince, dans sa jeunesse, qui se connaissait si bien aux jouissances de toutes espèces, tout en s'occupant beaucoup des dames, ne se crut pas obligé de négliger la *cuisine*. Le *potage à la Condé* fut exécuté sur un conseil donné par le prince de ce nom à son cuisinier.

Les petites *bouchées à la reine* doivent leur origine à *Marie Leczinska*, épouse de *Louis XV*, qui en sa qualité de dévote, était forte gourmande. quoi qu'elle fît souvent la petite bouche.

Le maréchal prince de *Soubise*, qui ne fut pas

un très-bon général, mais qui fut un très-bon *courtisan*, passait pour être un véritable amphitryon ; sa table était toujours renommée pour la délicatesse de sa chère ; il s'en occupait en homme à qui les secrets de la *cuisine* sont familiers. C'est lui qui trouva le moyen de confectionner cette délicieuse *purée d'oignons* qui porte son nom ; elle est destinée à survivre à sa renommée.

Le succès des *côtelettes à la Soubise* inspira à la célèbre duchesse de *Mailly* le *gigot à la Mailly*, si renommé au siècle dernier et que bien à tort on délaisse de nos jours.

La charmante princesse de *Conti*, dont le mari et le beau-frère étaient tous deux tombés en disgrâce dans l'esprit de *Louis XIV*, désespérait de leur crédit, lorsqu'une heureuse inspiration vint la tirer d'embarras ; elle trouva le moyen de rendre populaire le *carré de mouton à la Conti*, qui lui rétablit ses faveurs et celles de ses protégés à la cour.

La *Monglats* que l'on voit si souvent figurer dans nos menus du jour, reconnut pour père un digne magistrat de Montpellier, célèbre par ses connaissances gastronomiques.

C'est le marquis de *Béchamelle* qui est l'auteur de cette sauce délicieuse qui porte son nom ; elle a suffi pour le faire vivre aussi longtemps que le célèbre praticien *Robert*, qui, lui aussi, a donné son nom à une *sauce*. L'une appartient à la *cui-*

sine blonde et l'autre à la *brune*; elles suffiront pour assurer, dans la mémoire du monde gastronomique, un souvenir de reconnaissance à ces deux hommes estimables.

Diverses entrées nous rappellent la *régence* et la cour de *Louis XV*. Les *filets de lapereaux à la Berry*, ont eu pour marraine cette fameuse duchesse de *Berry*, fille du régent, célèbre par son épicurisme, qui goûta la vie sans mesure, en usant de tous les plaisirs à la fois; elle mourut à la fleur de l'âge, en quittant la vie sans regrets. L'art alimentaire doit à sa fertile imagination, quantité de recettes qui furent par la suite perfectionnées par nos artistes d'élite.

La *chartreuse à la Mauconseil* nous fut transmise par la duchesse de *Mauconseil*, célèbre par son goût pour les aventures galantes.

Les filets de *volaille en Bellevue* furent imaginés par la duchesse de *Pompadour* au château de Bellevue pour les petits soupers du roi.

Les *poulets à la Villeroy* sont de l'imagination de la maréchale de *Luxembourg*, alors duchesse de *Villeroy*. Quantité de mets dans notre cuisine moderne portent ce nom, mais ils ne sont arrivés à légitimer leur acte de naissance qu'après avoir pris l'idée fondamentale de la célèbre duchesse. Cette femme, d'une sensibilité extraordinaire, aimait beaucoup le plaisir et la gourmandise; ses ennemis lui avaient fait la réputation d'une

des femmes les plus libidineuses de la cour de Louis XV.

Le *pain de volaille à la d'Orléans* est de l'invention du *régent*.

La poularde à la *Montmorency* est due aux conseils du duc de ce nom, sous Louis XV.

C'est la maréchale de *Mirepoix* qui enseigna à son cuisinier la préparation de cette fameuse cuisson, si usitée pour la cuisson de nos pièces braisées, la *mirepoix* est trop connue pour en faire de commentaires.

Les *boudins à la Richelieu*, qui ont fait le tour du monde, ne sont pas précisément l'œuvre du ministre de Louis XIII. Mais sur ses vieux jours on fut obligé de lui trouver des mets tendres et faciles à manger.

C'est en cherchant le moyen de le satisfaire, que les fameux *boudins* furent inventés. Mais il faut le déclarer ici, la perfection qu'ils ont subie de nos jours se trouve bien éloignée de leur production native.

Les *côtelettes de veau à la Maintenon* créées par la duchesse de ce nom, n'ont pas été sans influence pour seconder les projets de domination de cette dame sur le cœur de *Louis XIV*. Le roi, qui avait pour ces côtelettes une préférence marquée, ne manqnait jamais d'exprimer sa gratitude à la belle duchesse chaque fois qu'on lui en servait. C'est qu'alors son estomac se réveillait, il retrouvait toutes les sensations qu'il croyait à

jamais perdues pour lui. Avec l'appétit il se sentait rajeunir.

Nous devons à Mme de *Pompadour* quantité de découvertes qui font encore de nos jours l'ornement de nos tables; tels sont les *filets de pigeons* à la *Pompadonr*, les *côtelettes* de mouton au même titre. Les *côtelettes de veau* en *papillottes*, les *escalopes* et quantité d'autres dont la cuisine moderne s'est emparée, pour les rajeunir ou les transformer, et que chaque artiste en les soumettant à ses exigences, a baptisées d'un nom de circonstance.

Les *chauds-froids* doivent leur nom à une circonstance fortuite, qui fut toute une histoire culinaire; elle est inconnue et j'en certifie la véracité elle me fut transmise par mon *père* qui la tenait d'un de ses parents, alors cuisinier chez l'hôte ou les faits sont arrivés.

En 1759, le Maréchal de *Luxembourg* habitait son château de Montmorency. C'était un jour de grand dîner, où de nombreux convives réunis attendaient l'heure pour se mettre à table, quand tout à coup paraît un courrier, arrivant à toute bride au château, annonçant au Maréchal que le *roi* le demandait sans retard. Grand désappointement des convives, qui s'attendaient tous à rentrer chez eux sans diner !!! Le Maréchal les rassura en leur disant que, pensant passer la nuit près du *roi*, il dînerait à Paris, que l'on servirait le dîner pendant son absence et qu'il pensait qu'on lui fe-

rait le même accueil que s'il se trouvait présent au milieu de ses invités; il partit, et l'heure arrivée, chacun se mit à table. L'amphitryon manquant, chacun augurait mal en sa faveur; cette demande à la cour près du *roi* donnait à ce départ précipité et inattendu le pressentiment d'une disgrâce; chacun faisait des commentaires, pendant tout le diner, ce qui fit tant d'impression sur les esprits, que l'on ne mangea que peu de tous les mets servis sur la table. Au nombre des *entrées*, il s'en trouvait deux qui ne furent pas entamées, c'était une *fricassée de poulet* et un *salmis de perdreaux*; elles descendirent intactes à la cuisine et furent mises en réserve au garde-manger. Vers onze heures du soir, un roulement de voiture se fit entendre dans la cour du château; c'était le Maréchal qui revenait de Paris, et qui n'avait pris aucune nourriture; il donna l'ordre aussitôt de lui servir ce qui restait du diner sans prendre le temps de rien *réchauffer*; le cuisinier ne trouva rien de mieux à lui servir que la fricassée de poulet et le salmis de perdreaux. L'appétit du Maréchal se trouvait en ce moment fort aiguisé, la faim le pressait; il se mit à manger avec un plaisir qui lui rappelait les beaux jours de sa jeunesse. Ces deux mets nouveaux pour lui, ayant fait une impression sur son esprit; il attribua ses bonnes dispositions (il y avait longtemps qu'il n'avait si bien fêté sa table), à ce désir improvisé et si impromptu. Quelques jours plus tard, le souvenir de

ce repas lui revient à la mémoire; il demande pourquoi l'on ne lui servait pas de ces deux mets dont il avait si bien dîné à son retour de Paris. Le cuisinier, d'abord un peu embarrassé, s'exécuta en faisant de son mieux; tout fut trouvé bon et l'on continua de lui servir de la même façon, à des intervalles très-rapprochés. Quand on les servait, le cuisinier écrivait sur son *menu* par leur nom propre, mais en ajoutant celui de *refroidi*; ce terme déplut au Maréchal, qui lui dit de les dénommer désormais par le nom de *chaud-froid*, terme qui exprimait parfaitement leur nature et leur composition; ce titre mis en avant par la circonstance est celui qui leur fut consacré par l'usage et nous continuons à les appeler ainsi. Si je cite cette histoire dans toute sa simplicité naïve, c'est pour dénoncer un fait que j'ai jugé mal connu.

Des cuisiniers modernes, croyant faire de la nouveauté en s'imaginant de changer l'orthographe de ce nom, en l'écrivant sans trait-d'union, par le mot *chaufroix*, nous ne pouvons nous soumettre à ce changement, qu'aucune utilité ne réclame. Son ancien titre de *chaud-froid*, qui lui fut donné par la circonstance, est celui qui dépeint le mieux et leur genre et leur composition; il n'est donc pas nécessaire de le changer. Nous ne comprenons pas comment le désir d'innover puisse pousser au point de commettre une infraction à la règle établie; la tradition l'a recueillie et le chan-

gement d'orthographe ne signifie rien ; d'autant plus qu'ils n'ont reçu ni changement dans l'ordre établi, ni nouveauté, ni même un perfectionnement; c'est pourquoi nous continuerons à l'avenir à leur conserver l'orthographe de ce nom, dont ils furent si injustement dépouillés.

Les propensions d'un cuisinier célèbre

Carêmè, que je me plais souvent à citer comme un modèle, possédait, outre le génie qui fait les grands hommes, celui de l'amour profond de son art. Ses tendances progressives le poussaient sans cesse vers les grandes choses et les inspirations sublimes. Jamais il n'a manqué une circonstance pour relever son art dans le cœur des nobles amphitryons qu'il fut appelé à servir pendant le cours de sa brillante carrière.

« Voici dit-il un fait qui vient à l'appui de ce que j'énonce sur les soins et la variété que le *cuisinier* industrieux doit apporter dans son travail, pour réveiller l'appétit des amphitryons. — Un jour le Prince régent d'Angleterre, que je servais, me tint ce langage : « *Carême* vous me ferez mourir d'indigestion. J'ai envie de tout ce que vous me présentez, c'est trop de tentation en vérité !» Monseigneur, lui répondis-je, ma grande affaire

est de provoquer votre *appétit* par la variété de mon service, mais il ne m'appartient pas de le *régler*. Le Prince sourit en me disant que j'avais raison, et je continuai de lui faire faire bonne chère.»

Une Réforme utile

Je me suis souvent demandé comment nos anciens praticiens, ceux qui, par leur position et leur influence, étaient une autorité dans la science, ont pu reconnaître comme bonnes et valables certaines dénominations données à des mets préparés par eux, tout en étant si peu en rapport avec leur situation et si peu en harmonie avec les sujets qu'ils représentent.

Je ne viens pas parler de ceux qui ont légitimé leur droit de naissance en se laissant baptiser d'un nom célèbre, parce que le titulaire lui-même l'avait illustré, soit par un fait digne de son talent ou de son mérite, soit par des services éminents rendus à son pays.

Le sujet que je traite ici est étranger à cette coutume, mais il s'agit d'effacer de notre langage et de notre dictionnaire de cuisine deux noms bien connus, dont l'un porte une tache ineffaçable, en même temps qu'il nous rappelle un de nos plus cruels souvenirs.

Je veux parler des noms donnés à deux de nos plus *grandes sauces* dont l'une porte celui d'*Allemande*, et l'autre d'*Espagnole.*

Depuis un temps considérable, tous les *praticiens* qui pensent ont protesté contre ces deux dénominations; ils ont tous élevé leurs plaintes en vain, et ces récriminations n'ont abouti qu'à continuer les errements du passé.

On accepterait la tradition des noms et des choses s'ils ne choquaient pas le bon sens, mais quant à ces deux produits de composition *française*, les voir affublés de noms *étrangers* et se tenter des plaintes sur ces dénominations sans oser les changer; c'est à n'y pas croire !!!

Carême autrefois dans ses ouvrages, s'est élevé contre cette stupide coutume ; son âme patriotique a protesté, mais ce fut tout. De nos jours, *Jules Gouffé* a dénoncé l'absurdité d'une semblable coutume, et tous deux, en dénonçant notre pénurie de langage, n'en ont pas moins continué à les écrire par leurs noms connus, sous le futile prétexte qu'étant enracinés dans nos habitudes, ce serait inutile de vouloir les changer.

Je n'ai pas cru devoir suivre cette manière de penser et d'agir, car à tous maux il faut un remède. Si chaque jour nous allons porter à l'étranger, qui nous appelle à grands frais auprès de lui pour profiter des fruits de notre expérience et de notre exclusive propriété, pourquoi ne nous renfermerions-nous pas dans notre domaine? pourquoi ne

conservons-nous pas notre gloire et notre propriété? C'est un bien qui nous appartient ; dans les temps reculés, des hommes peu soucieux de la grandeur de la science et de l'amour-propre national ont voulu flatter quelques personnages influents en donnant leurs noms à des produits français. A quoi bon venir chaque jour exprimer des regrets superflus si l'on n'a pas la ferme résolution de briser les obstacles, en laissant de côté la *routine*, et en foulant aux pieds les vieux errements du passé?

Que doivent penser de nous les gastronomes de tous les pays, quand nous présentons devant leurs yeux chaque jour le menu de leur dîner, et qu'ils sont invariablement sûrs d'y trouver les noms à l'*Espagnole* à l'*Allemande*? n'ont-ils pas le droit de sourire de pitié en voyant notre servilité flatteuse, dans une science qui se vante d'être si éminemment française?

Est-il donc *patriotique*, dis-je, de continuer à nous servir de ces expressions, qui sont un affront pour la science? Devons-nous prolonger cette erreur, qui ne peut que nous affaiblir en ravalant notre esprit de nationalité?

Si nous possédons encore des optimistes politiques, qui rêvent le système de la fraternité universelle des peuples, nous devons être assez sages pour comprendre l'impossibilité d'une pareille *utopie*. Ne serait-ce que la difficulté? mais les événements qui se sont passés sur notre sol

depuis quelques années doivent désormais nous donner plus de sagesse, en nous faisant comprendre comment ces peuples ont répondu aux appels de la France, et comment aussi ces mêmes peuples humanitaires savent pratiquer la fraternité.

Donc, je m'adresse aux sentiments patriotiques de mes collègues, qui, j'en suis certain, ne me feront pas défaut, pour me seconder dans cette tâche; leur intérêt, leur dignité leur en font un *devoir*; il faudra peu de temps pour se familiariser avec ces nouvelles dénominations, et je me plais à croire, que beaucoup regretteront que cette réforme ne se soit pas accomplie plus tôt.

Ainsi donc, la *grande sauce* que l'on appelait l'*Espagnole* s'appellera désormais la *sauce à la Française;* et celle dite à l'*Allemande* prendra celui de *sauce à la Parisienne,* titre plus conforme avec l'esprit de la science, et celui de notre dignité personnelle.

Le Maréchal de Richelieu

« Le président *Hénault* rapporte sur M. de *Richelieu* une historiette qui lui semblait très-intéressante, et qui vous prouvera du moins quelle était son aptitude et son expérience culinaires, comme disait le président. C'était à la guerre de

Hanovre où le pays se trouvait dévasté tout autour de l'armée française, à plus de vingt lieues à la ronde. On avait fait prisonniers les princes et les princesses d'*Ostfrise* au nombre de vingt-cinq personnes, auxquelles il est bon d'ajouter encore un certain nombre de filles d'honneur et de chambellans. Le maréchal de *Richelieu* avait résolu de leur donner la clef des champs, mais auparavant, il résolut de leur donner à souper, ce qui mit ses officiers de bouche au désespoir. — Qu'est-ce que vous avez à la cantine? — Monseigneur, il n'y a *rien du tout*, si ce n'est un *bœuf* et quelques *racines*. — Eh bien! c'est plus qu'il n'en faut pour donner le plus joli souper du monde. — Mais, Monseigneur, on ne pourra jamais ... — Allons donc!... Rullière, écrivez-le menu que je vais vous dicter, pour mâcher la besogne à ces ahuris de Chaillot. Savez-vous comment on écrit le tableau d'un menu, *Rullière?*... Allons, donnez-moi votre place et votre plume»; et voilà notre généralissime qui s'assied à la table de son secrétaire, où il improvisa au bout de la plume un *souper classique*, un menu qui fut recueilli dans la collection de M. de la *Popélinière*, voici comment il est inscrit dans les nouvelles à la main :

MENU D'UN DINER TOUT EN BŒUF

DORMANT

Le grand plateau de vermeil avec la figure équestre du *roi*.

Les statues de *Duguesclin*, de *Dunois*, de *Bayard* et de *Turenne*.

Ma vaisselle en vermeil avec les armes en relief émaillé.

PREMIER SERVICE

Une oille à la garbure gratinée au consommé de *bœuf*.

4 HORS-D'ŒUVRES

Palais de notre *bœuf* à la Ste-Menehould.

Petits pâtés de hachis de *bœuf* à la ciboulette.

Les rognons de notre *bœuf* à l'oignon frit.

Gras-double à la poulette au jus de limon.

RELEVÉ DE POTAGE

La culotte de notre *bœuf* aux racines.

(*Tournez grotesquement les racines, à cause des Allemands*).

6 ENTRÉES

La queue de notre *bœuf* à la purée de marrons.

Sa langue en civet à la bourguignonne.

Les paupiettes de *bœuf* à l'estouffade aux capucines confites.

La noix de notre *bœuf* braisée au céleri.

Rissoles de *bœuf* à la purée de noisettes.

Croûtes rôties à la moelle de notre *bœuf* (Le pain de munition vaudra l'autre).

SECOND SERVICE

L'aloyau rôti (Vous l'arroserez de moelle fondue).

Salade de chicorée à la langue de *bœuf*.

Bœuf à la mode à la gelée blonde aux pistaches.

Gâteau froid de *bœuf* au sang et au vin de Jurançon. (Ne vous y trompez pas).

6 ENTREMETS

Navets glacés au suc de *bœuf* rôti.

Tourte à la moelle, à la mie de pain et au sucre candi,

Aspic de jus de *bœuf* au zeste de citrons praliné.

Purée de culs d'artichauts au jus et au lait d'amandes.

Beignets de cervelle de *bœuf* marinés au jus de bigarade.

Gelée de *bœuf* au vin d'Alicante et aux mirabelles de Verdun.

Puis tout ce qu'il me reste de confitures et de conserves.

« Si, par un malheureux hasard, ce repas n'était pas très-bon, je ferai retenir sur les gages de *Maret* et de *Noquelière* une amende de cent pistoles. Allez et ne doutez plus. »

Signé : RICHELIEU.

L'esprit de Carême.

Tel le spectre d'Hamlet, et plus sévère même,
M'apparut dans la nuit, le spectre de Carême :
Avons-nous, comme au temps où, disciples sous lui,
Encouru le mépris qui causait son ennui,
D'un travail mal compris, d'un manque d'élégance,
Dont il fut autrefois le plus grand maître en France ?
Puis il fixa sur moi son regard courroucé,
Comme étant un disciple indigne et repoussé
De ce temple sacré, que nous nommons cuisine,
Dont il était grand-prêtre, en fonction divine :
Parle, maître, lui dis-je, et dis ce que tu veux ;
Je t'écoute et suis près d'obéir à tes vœux.
Le maître, alors, parut dessiner un sourire,
D'une voix grave et triste, il commença de dire :
« J'ai suivi pas à pas l'élan de vos progrès ;
Mes yeux, avec plaisir, admirent vos buffets.
Vous avez imité les fleurs de la nature,
Vos socles sont ornés avec cette parure.
Légumes et saindoux, sous vos habiles mains,
Sont des arts autrefois inconnus des humains ;
Ici le dahlia, le lilas et la rose
Ont gracieusement jusqu'à la même pose,
Tout s'harmonise enfin et sans confusion ;
Le buffet est garni sans la profusion,
Votre pâtisserie, admirable, coquette,
Etale avec orgueil cette brillante aigrette,
D'un sucre travaillé tout brillant de couleurs
Qui, de mille clartés reflète les lueurs.
Puis, quand du souper chaud on voit venir l'approche,
La salle se parfume au parfum de la broche.

Ici, plus d'ornements sans but et superflus,
La beauté d'un plat chaud est de n'en avoir plus.
Mais, découpé, fumant, qu'on le serve au plus vite,
Car à lui faire honneur le convive s'invite.
L'usage était jadis de poser le plat chaud,
Pour être vu de tous sur un brillant réchaud ;
Puis on le découpait pour en fairé la passe,
Mais il perdait alors sa chaleur et sa grâce.
Voilà donc les progrès dont je veux vous louer.
Puis des difficultés vous savez vous jouer,
Vous ne vous servez plus de ce vocabulaire
Que, par utilité, j'avais pris soin de faire ;
Bientôt en vers français vous ferez vos menus.
A bien écrire enfin vous êtes parvenus ;
Vous avez à présent l'instruction primaire,
Pour notre art, c'est assez. A ce propos sommaire,
Je pourrais ajouter que le noble étranger
S'empresse de venir ici vous engager ;
Grand appréciateur de la bonne cuisine,
C'est à Paris surtout que son pouvoir domine.
Je le vois disputer nos plus coûteux produits,
Il ne marchande pas les primeurs et les fruits,
Et le chemin de fer emporte avec vitesse
Tous les chapons du Mans, les poulardes de Bresse,
De ce que nos marchés offrent de plus nouveau,
Paris en voit partir le plus cher, le plus beau.
Nos grands seigneurs français, moins prévoyants,
[moins sages,
Occupés trop souvent de luxe et d'équipages,
Sont étonnés de voir qu'il ne reste plus rien,
Que la fumée en l'air au passage du train,
Emportant avec lui les trésors de délices,
Dont ils ont négligé de goûter les prémices ;

Ils dépassent la ville, ils dépassent le bourg,
Pour aller à Berlin, Londres et Pétersbourg.
Vous avez hésité sur le prix qu'on demande,
Mais c'est l'or étranger au marché qui commande,
Autrefois, les Français, moins brillants qu'aujourd'hui
Généreux pour notre art étaient un ferme appui.
Nos seigneurs disent bien : c'est une politesse ;
Puis ils sauvent ainsi leur bourse avec adresse.
Leur esprit trop souvent par d'agréables mots,
Est loin de mériter de louangeurs bravos.
Les nobles actions sont mieux que les paroles,
Le cœur, ossifié, tient des discours frivoles !
Ah! notre art magnifique et que j'ai tant aimé,
Doit-il être bientôt dans la tombe enfermé ?
La tenue en maison chaque jour périclite,
Roulant sur une pente en bas se précipite.
Comus aimait la France ; elle passait partout
Pour le temple adoré du luxe et du bon goût ;
Mais le temple détruit, on lui rendra justice,
On donnera des pleurs à la noble milice
Qui conduisit si bien les fumets des fourneaux,
Sachant faire un dîner aussi friand que beau.
Sous d'autres cieux voyant que Comus vous emmène,
Mon cœur toujours français en ressent de la peine,
Cet art qui de chez nous n'aurait pas dû sortir,
Sur la terre étrangère on le fait refleurir.
Soyez donc accueillis avec transports de joie !
C'est un bonheur pour eux que le Ciel leur envoie.
Le touriste français visitant ces pays,
S'étonne de trouver les primeurs de Paris.
Avec le dernier goût et richement servie,
La table ou le buffet lui causent de l'envie,

Il cache avec esprit son sentiment jaloux,
Les grands d'ici, dit-il, vivent bien mieux que nous !
Sa surprise, au dessert, est augmentée encore,
C'est les fruits de Pomone et les présents de Flore,
Les pêches, les raisins, les bonbons de saveurs
Garnissent le surtout en mille jets de fleurs.
Le service bien fait, la savante harmonie
Attestent des Français le souverain génie ;
L'hôte, après le diner, parle au maître d'hôtel :
Vous êtes de Paris ? et le chef est un tel ?
Mes compliments, Messieurs, tout était admirable,
Je n'ai pas vu chez nous une pareille table.

....

Disciples que j'aimais jadis avec tendresse,
Protégeant de mon mieux votre pauvre jeunesse,
Je vous donnais l'exemple avec tous mes écrits,
Et je vous apprenais ce que j'avais appris.
Il m'était doux, amis, de faire le partage,
Des secrets de notre art et pour votre avantage,
Corrigeant les défauts, vous montrant les vertus,
Et maintenant hélas ! j'ajouterai de plus :
Unissez-vous, pour tous, l'union fait la force,
Car la fraternité, c'est une douce amorce,
Si vous êtes unis, c'est l'ancre du salut ;
Dominant la tempête, on arrive à son but.
Aimez-vous entre vous, mais sans fausse pensée :
Un sentiment jaloux est d'une âme insensée.
Tour à tour la fortune adopte un favori.
Puis, après, le rejette au loin endolori.
Un temps viendra bientôt où la jeunesse fière
Viendra tenter l'essor sur une échelle altière
Et, délaissant enfin ce pénible travail,
Qui, dix ans sans rapport prend la jeunesse au bail,

Les artistes enfin, par ce temps seront rares,
N'en aura pas qui veut, moins encor les avares.
Vous aurez votre tour de justice et d'éclat ;
La brise enfle la voile après un calme plat.
Aidez-vous entre vous, le Ciel fera le reste,
Pylade ne craint rien tant qu'il a son Oreste. »
Après ces derniers mots, la vision s'enfuit,
Je vous redis, amis, ce que le maître a dit.
Puisse venir bientôt, avec des jours prospères
Pour nous et nos enfants l'âge d'or de nos pères.

Auguste BRESSON,
chef de cuisine.

Le satirique Boileau et le cuisinier Mignot

Mignot, cuisinier, vivait au temps de *Boileau*, celui-ci le traita, comme on sait, d'empoisonneur dans sa satire du *Repas*. Le cuisinier offensé porta plainte au magistrat qui le renvoya en lui disant : que l'injure dont il se plaignait n'était qu'une plaisanterie dont il devait rire le premier. Cette juste raison loin d'apaiser le traiteur, ne fit qu'irriter sa colère ; il résolut de se faire justice lui-même. Il s'avisa d'un expédient tout nouveau. Il avait la réputation de faire d'excellents *biscuits*, et tout Paris en envoyait chercher chez lui. Il sut

que l'abbé *Cottin* avait fait une satire contre *Boileau*, leur ennemi commun. *Mignot* la fit imprimer à ses frais et quand on venait chez lui demander des *biscuits* il les enveloppait dans la feuille qui contenait la satire imprimée, afin de la répandre dans le public, associant ainsi ses talents et ceux de l'abbé *Cottin*. Quand *Boileau* voulait se réjouir avec ses amis, il envoyait chercher des *biscuits* chez *Mignot* pour avoir la satire de *Cottin*. Cependant la colère de *Mignot* s'apaisa, quand il vit que la satire de *Boileau* qui le traitait d'empoisonneur, loin de le décrier l'avait rendu célèbre. En effet, tout le monde voulait aller chez lui. *Mignot* s'est enrichi dans sa profession, se faisant gloire d'avouer qu'il devait sa fortune à *Boileau*.

But et plan de l'Auteur

Avant de terminer la partie anecdoctique de cet ouvrage, il me reste à donner quelques explications sur la portée de ce livre et sur les dispositions qui lui sont réservées pour l'avenir.

Ainsi que l'on a pu s'en convaincre, la pensée de l'auteur n'avait d'autre but que de se consacrer exclusivement aux grandeurs et aux intérêts de la science et par conséquent de ses nombreux adeptes.

Quand on voit de nos jours les effrayants progrès de l'égoïsme, où chacun se personnifie dans ce manque de raisonnement de ne croire qu'en *soi* et pour *soi*, au point d'amener tous les individus dans un isolement de méfiance, en resserrant l'individualisme dans une proportion tellement effrayante qu'elle étouffe à leur naissance les plus nobles et les plus belles inspirations : si l'on joint à cela tous nos infructueux essais de gouvernements qui depuis si longtemps ont fait tant de mal à notre malheureux pays, on semblerait croire qu'il n'y a plus rien à faire que de laisser naviguer le vaisseau de l'existence sans guide ni boussole, espérant qu'un jour un vent favorable s'élèvera pour le conduire au port du salut.

Je n'ai pas la prétention de me croire capable de diriger le mouvement, en conseillant de faire mieux que ce qui fut fait jusqu'à ce jour; mais en prenant la science à partie, en ouvrant la voie de l'avenir, en préconisant les bienfaits de la réunion des pensées fraternelles en un seul faisceau ou se joindront les pensées patriotiques et intelligentes, n'est-ce pas travailler dans l'intérêt de tous?

C'est donc dans ce but que je me propose de continuer cette publication annuelle. C'est avec l'idée de croire mes efforts bien compris, que je fais appel à tous mes *estimables collègues*, à ceux qui ont pris leur art au sérieux, et qui ne désespèrent pas de l'avenir, je leur dirai : Si vous voulez faire

quelque chose pour votre profession en vous animant des sentiments sérieux et honorables, apportez votre pierre à l'édifice; groupons nos idées en un seul faisceau, et tout ce que vous aurez de bon et de profitable à notre science commune sera reçu avec le plus grand empressement.

Ce nouvel ouvrage, outre qu'il offre les éléments pratiques de la science, aura l'avantage de faire sortir de l'inconnu les beautés qui la caractérisent. Ce livre aura l'avantage de faire connaître les artistes culinaires à ceux qui savent si bien priser nos travaux (mais qui ne dépassent jamais la reconnaissance au delà de la fin d'un dîner); ils ne connaissent pas tout ce qu'il faut de connaissances exigibles pour former le véritable *praticien*; son talent, son génie, sa peine et son labeur leur sont inconnus. En leur offrant quelques pages qui pourront les attacher à nos grands travaux et les rendre sympathiques à ceux qui les professent, ce sera un avantage que peu de grands talents n'ont pu connaître qu'à de rares intervalles.

Ce livre est destiné à faire comprendre aux véritables épicuriens, à ceux qui sont encore dignes de ce nom; qu'une profession où tant d'hommes dévoués ont consacré leur existence, n'est pas une de celles qui réclament une attention vulgaire et qu'elle mérite d'être estimée et hautement considérée.

Certains ignares de nos jours ont le tort de la dédaigner, de la regarder comme une annexe à leur nombreuse domesticité.

Dîner d'un poëte gastronome.

Dis-moi ce que tu manges,
Je te dirai ce que tu es.
BRILLAT SAVARIN.

Croyez-moi, vous n'aurez jamais d'amers regrets
Si votre confiance adopte mes projets.
En vous montrant cet art sous forme de poëme,
Cet art où s'illustra nôtre maître Carême,
Je vous offre un menu, je le prends par hasard,
Il suffit pour donner un spécimen de l'art.
C'est un dîner moderne, où mon expérience
Peut me donner le droit de vous parler science.
Faites-en vos profits, et vous saurez comment
Avec économie on mange savamment.
Qu'un élégant couvert, aux lumières bien vives,
Qu'un luxe recherché surprenne les convives.
Placez-les tous à l'aise et tous bien assortis,
Afin d'alimenter le feu de leurs récits.
C'est le point important d'une règle suivie,
L'hygiène en sera satisfaite et ravie.
Que vos soins prévenants les comblent tous d'attraits,
C'est un doux souvenir qu'ils n'oublieront jamais.

Deux potages pourront satisfaire aux caprices,
Potage *printanier*, puis *bisque aux écrevisses*,
Prenez-les vivement, car vous aurez bientôt,
Le droit d'apprécier cet élégant *turbot* ;
Il accuse pour vous cette ferme amplitude,
Qui met les invités dans la béatitude.
Qu'il soit servi sans art, car sa simplicité,
Suffit pour honorer sa belle majesté.
Cet aliment des dieux fera des prosélytes ;
Des modernes Catons méprisez les redites,
De ceux-là, qui par peur d'une indigestion,
Se laisseraient mourir par inanition.
Agissez bravement, mangez-en à votre aise:
Demandez-le toujours à la *sauce hollandaise*.
Après un court repos, prenez l'apéritif,
Qui dans un double but agit en lénitif,
Précieux véhicule, il brille en votre verre,
Ce doux présent des dieux, ce vin fin de *Madère* ;
N'en dépassez jamais la hauteur de deux doigts,
Usez, n'abusez pas, surtout des vins de choix.
Vous avez devant vous, quatre belles entrées,
Qu'elles soient avec goût mûrement savourées.
Appréciez ici ce double résultat :
Réunir la richesse au plus doux odorat ;
L'œil en est satisfait, et c'est par l'harmonie,
Que la difficulté pour vous est aplanie.
Reconnaissez les soins d'un grand préparateur,
Qui vous assure à tous une part de bonheur ;
C'est d'un savant profond la science chimique,
Qui se combine enfin par l'union pratique ;
Elle vous représente, en sa sévérité,
La mesure parfaite et la variété.

Le parfait cuisinier, sur sa table servie,
Conserve aux végétaux la teinte de la vie.
C'est en cherchant l'utile à sa profession,
Qu'il comprend son devoir, son obligation.
Sachant se maintenir dans un devoir modeste,
Contre les ignorants tout son bon sens proteste,
Et sous cette enveloppe où brille la candeur,
Palpite pour le bien un noble et vaillant cœur.
Il pourrait au besoin vous montrer, par son style,
Qu'il sait unir l'artiste à l'ouvrier habile.
S'il commande avec force et même avec fierté,
Son service exigeant veut la célérité.
Bien des faits généreux sont dus à la cuisine
N'allez pas le juger seulement sur la mine,
Comme font chaque jour ces nouveaux parvenus
Qui jamais n'ont compris son talent, ses menus ;
Ces Crésus ignorants, encrassés, despotiques,
Qui sans façon le classent au rang des domestiques,
Et semblent ignorer qu'un mets fin, recherché,
Ne peut être comme eux l'ami du bon marché.
Mais le service attend, il vient même surprendre,
Mon devoir ne doit pas ici le faire attendre.
Observateurs profonds, voyez l'effet joyeux,
Produit par des *perdreaux sauce à la Périgueux*.
Foin de cet ignorant dont le palais vulgaire,
Avale chaque mets en goinfre débonnaire !
Il n'estimera pas les libéralités
De ces mets précurseurs de mille voluptés ;
Il viendra renier ces *poulets en suprême* !
Capables de damner un chanoine en carême !
Cherchant à plaire à tous par mes apéritifs,
Je prétends activer les estomacs rétifs.

Prenant d'un jeune *agneau* les tendres *côtelettes*,
Qui s'allieront aux *pois*. Là, nos fines fourchettes,
Aux signes distinctifs des appréciateurs,
Viendront, aux gens d'esprit, présenter leurs faveurs.
Ne vous attristez pas par de vaines paroles,
Jugez pratiquement ces blancs *filets de soles* ;
Le rouge qui les teint n'a rien de radical,
L'esprit conservateur les nomme *Cardinal*,
Qui magistralement clôt le premier service,
En prenant le second sous son puissant auspice.
Ce tableau réunit par un rare bonheur
L'élément qui vous parle et vous touche le cœur.
Jubilé du gourmet que l'appétit ravive,
Charmant les yeux, le goût, tenant l'âme attentive ;
Qui ranime un vieillard, oblitère ses sens,
Sustente le malade et les convalescents.
Je pourrais élargir cette nomenclature,
En variant les choix ; activer la nature
D'une séve nouvelle, où le palais blasé
Corrobore sa force en un corps épuisé.
Consulter ses besoins, c'est une règle sage,
Manger avec plaisir est un grand avantage.
Ces préceptes sont faits pour être médités,
Car, contenter sa faim n'est pas de l'irriter.
Le meilleur aliment est celui qu'on préfère,
Dès qu'il plaît au palais, l'estomac le digère.
Mais voici le moment où l'hôte de ce lieu
Vous invite au repos par le coup du milieu.
Laissez-vous gouverner, que jamais une plainte
Ne vienne contrister la joie en cette enceinte.
Prenez ce *punch au rhum*, car il va vous donner,
Un nouvel appétit pour un second dîner.

Vous allez au *rôti* montrant votre aptitude,
Témoigner votre ardeur, votre sollicitude,
Gourmets, fourchette en main avec attention
Sur ce rôti doré doublez votre action.
Au centre de la place on élève un trophée,
Représentant la *dinde* abondamment truffée!
Remarquez cet ensemble, admirez tous ces mets,
Complétant le dîner, par ses quatre entremets,
Ce mélange vous offre au pays de Cocagne,
Un voyage arrosé d'un sémillant *champagne* ;
Qui doit vous recueillir d'une double ferveur
Quand se présentent à vous les *asperges primeur*.
Pardonnez si j'excite en vous les convoitises,
En osant vous servir des truffes en surprises ;
Cryptogame fameux, mets chéri de Comus,
Source d'ardents désirs qui plaisent à Vénus.
Pour amortir ces feux nous offrirons ensuite,
Aux dîneurs la *gelée*, au titre *moscovite*,
Pour leur rendre l'esprit doux et conciliant,
Nous aurons des *marrons à la Chateaubriand*.
Je laisse le dessert au soin d'une maîtresse,
Qui pour ses invités témoigne sa tendresse ;
Dont la gloire s'étend à ce puissant renom,
D'avoir beaucoup d'amis fréquentant sa maison.
Mais il me faut avant vous demander excuse,
Pour un fait innocent, sans malice et sans ruse,
La truffe à mon dîner se montre bien des fois,
N'allez pas croire ici que ma muse aux abois.
N'ayant pas su trouver des mets dignes de plaire.
J'ai pu les remplacer par cet auxiliaire ;
Il n'en est pas ainsi, car j'ai d'autres menus,
Qui par vos invités seraient les bienvenus.
Mais en voulant donner un type de science,

Je ne vous conduis pas jusqu'à l'intempérance.
Maitrisez vos ardeurs, comportez-vous toujours,
Avec discrétion pour prolonger vos jours.
Sachez fuir les écarts de la limite extrême,
Vous serez raffermis, vous resterez vous-même.
C'est en applaudissant tous les dîners bien faits,
Qu'on peut en obtenir chaque jour des bienfaits.
Un dîner de bon goût soutient et régénère,
Un dîner d'ignorants toujours vous indigère.
La bonne nourriture assure la santé ;
L'estomac d'un gourmet digère avec gaîté.
Quiconque veut avoir la force et l'énergie
Doit manger savamment et toujours fuir l'orgie.
Méditez bien ces mots : ô vous hommes d'esprit !
« Le génie est fécond quand le corps est nourri. »

Extrait d'un poème inédit de l'auteur.

Explication

Je dois pour l'acquit de ma conscience, faire un aveu sincère en ce moment. Je viens de commettre une irrévérence fâcheuse, envers cet art dont je vante les bienfaits, je dois racheter ma faute par un retour aux usages établis. Quoi ! faire entrer le langage des dieux dans le pratique ? mais n'est-ce pas m'exposer à ce qu'on vienne me dire : « croyez-vous qu'on puisse bien dîner avec la lecture d'un poëme ? » à cela je vous répondrai comme

le *brigadier*, « vous avez raison, » car l'analyse du pot-au-feu, fait plus pour la santé du genre humain, que la lecture du plus beau chef-d'œuvre. Mais, je me suis souvenu du poëte, de notre aimé et regretté *Berchoux*, quand il nous dit ;

« Il faut il en est temps que notre siècle dîne.
Les poëtes ont trop dédaigné la cuisine.
Sans doute ils auraient cru, jusque-là s'abaissant,
Déshonorer leur muse, avilir leur talent. »

Pour rentrer dans les habitudes de la pratique, je vais donner une série de menus de ma *cuisine transcendante*, qui je l'espère seront reçus avec plaisir, car ils sont éminemment pratiques, je vais précéder l'exécution par extraire le menu consacré aux dieux, pour l'appliquer à l'usage de nos pauvres mortels. Que ceux qui aiment à bien vivre, le méditent avec attention, que ceux qui désirent bien dîner le fassent exécuter sans hésiter, et s'il est confié aux soins d'un habile praticien, que la parcimonie ne vienne pas entraver ses bonnes dispositions, on peut en attendre de bons résultats.

JANVIER

Dîner de 20 Couverts
servi à la française,

2 POTAGES

Printanier aux quenelles. — Bisque aux écrevisses de Seine.

1 RELEVÉ

Turbot, sauce hollandaise.

4 ENTRÉES

Perdreaux à la Périgueux. — Côtelettes d'agneau aux petits pois.

Suprême de volaile à la financière. — Filets de Soles à la cardinal.

Punch au rhum

1 RÔT

Dinde truffée.

4 ENTREMETS

Asperges primeur sautées au beurre. — Gelée d'orange à la moscovite.

Truffes en surprises. — Marrons à la Chateaubriand.

POTAGE PRINTANIER AUX QUENELLES DE VOLAILLE

Mettez dans une marmite de la capacité de *10 litres*, 2 kilos de bœuf sans os, un jarret de veau (dont la crosse est supprimée, et qu'on a mis avant à la broche ou au four, afin de le colorer légèrement, puis une poule dont les deux filets sont retirés. *Mouillez* d'eau froide, ne remplissez la marmite qu'en lui laissant un *vide* de la hauteur de 6 centimètres, placez-la sur un feu pas trop vif afin qu'elle parte doucement, pour donner le

temps aux viandes de se dilater. Dès que l'*écume* paraît, enlevez-la ; quand l'ébullition est prononcée, vous incorporez un peu d'eau froide pour provoquer une nouvelle *écume*, que vous enlevez à mesure, puis garnissez de légumes : 3 carottes, 2 navets, 1 panais, un bouquet de poireaux contenant une petite branche de céleri, puis 2 oignons dont un piqué de 3 clous de girofle ; laissez se produire l'ébullition, *écumez* et placez la marmite sur l'angle du fourneau, pour qu'elle ne fasse qu'une ébullition lente et réglée, couvrez-la et laissez cuire *5 heures*. Vous avez dû la saler au début, vous vous assurez si elle est d'un bon sel ; puis passez le bouillon dans une casserole, vous le dégraissez avec attention. Le consommé ne se trouve en ce moment qu'à l'état de bouillon, ce n'est que par le travail que vous allez lui faire subir, qu'il prendra le titre de consommé. Hachez et pilez les deux filets de la poule mis en réserve, avec 600 grammes de chair maigre de bœuf, délayez-les avec un blanc d'œuf et une cuillerée à pot de bouillon froid, incorporez le tout dans la casserole, en le fouettant vivement sur le feu, jusqu'à l'ébullition ; placez sur l'angle, laissez bouillir doucement pendant trois quarts d'heure. Le consommé doit être en ce moment d'une grande limpidité et d'un goût parfait ; passez-le à la serviette, tenez-le au chaud jusqu'au moment de le servir. Vous avez dans l'intervalle préparé une petite printanière de légumes cuits selon leur

convenance, placez-les dans la soupière, avec une garniture de petites quenelles de volaille *poussées au cornet*. Au moment de servir, versez le consommé bouillant dessus.

POTAGE BISQUE AUX ÉCREVISSES DE SEINE

Ayez un demi-cent de belles écrevisses vivantes de Seine, après les avoir châtrées et lavées, vous les placez dans une casserole à potage, mouillez-les d'une bouteille de Bordeaux blanc, 3 litres de consommé, ajoutez 2 carottes et 2 oignons émincés, un bouquet de persil contenant une branche d'estragon, une pincée de mignonette et une pointe de cayenne, 2 cuillerées à bouche de purée de tomates (dans la saison, l'on met des tomates fraîches). Faites partir en ébullition, laissez cuire 12 minutes à couvert, enlevez les écrevisses avec une écumoire, tenez-les en réserve. Délayez 6 cuillerées à bouche de farine de riz avec un cuillerée à pot de bouillon froid, incorporez-la dans la cuisson des écrevisses, tournez avec une spatule jusqu'à l'ébullition, puis placez sur l'angle du fourneau, laissez cuire d'un côté, pour produire l'*écume*, que vous enlevez à mesure, vous l'excitez en ajoutant de temps à autre quelques cuillerées de consommé bouillant. Epluchez les écrevisses, mettez la chair des *queues* de côté, celle provenant de l'intérieur des *coffres*, vous la mettez dans le potage. Pilez ensuite les coquilles dans le mortier,

réduisez-les en pâte, avec 150 grammes de beurre frais; relevez-les dans une casserole, faites revenir sur le feu, en l'humectant de quelques cuillerées de consommé, versez le tout sur une étamine, tordez cette dernière au-dessus d'un plat, il doit en sortir le beurre que vous avez mis en pilant les coquilles, mais coloré d'une belle teinte écarlate, tenez-le en réserve. Maintenant passez le potage dans une autre casserole, par l'étamine, il doit-être lié modérément, bien clarifié et d'un arome assez prononcé, tenez sur l'angle du fourneau où il ne fait que mijoter sensiblement. Au moment de le servir vous le liez avec le *beurre d'écrevisses*, il doit être d'un rose clair, joignez-lui les *queues* d'écrevisses mises en réserve, que vous avez taillées en petits dés, versez-les dans la soupière, servez à part une assiette garnie de petits croûtons de mie de pain taillés en dés, et passés au beurre au dernier moment.

TURBOT SAUCE HOLLANDAISE

Vous faites choix d'un *turbot*, dont la taille doit se trouver proportionnée à l'importance du dîner ; il doit être bien blanc, gras et très-épais, ce qui caractérise ses bonnes qualités. Commencez par le vider par les ouïes, ébarbez-le régulièrement tout autour, coupez le bout de la queue, faites une incision sur le dos, un peu au-dessous de la tête, écartez les chairs pour découvrir l'épine dorsale, faites sauter un *nœud*, avec la pré-

caution de ne pas endommager les chairs, mettez-le dégorger dans l'eau fraîche. Trois heures avant de servir égouttez-le, bridez la tête de quelques tours de ficelle, pour qu'elle ne se déjette pas de côté, placez-le dans la turbotière, le côté du dos appuyé sur la feuille, couvrez-le d'eau fraîche et *salez-le fortement ;* placez la turbotière sur un feu modéré, afin qu'il arrive à l'ébullition très-lentement; enlevez l'écume à mesure et quand il arrive au degré voisin de l'ébullition, *enlevez-le aussitôt ;* placez-le sur un feu doux, pour maintenir l'eau au même degré, sans jamais bouillir ; couvrez le turbot d'une serviette qui doit baigner dans l'eau ; laissez-le dans cet état pendant deux heures et plus si la taille du turbot l'exigeait. Vous avez soin pendant ce temps de l'examiner plusieurs fois, pour vous assurer que la cuisson s'opère selon les règles établies. Au moment de le servir vous soulevez la feuille droite, en la plaçant sur les bords de la turbotière, laissez-le s'égoutter quelques instants, glissez-le sur le plat recouvert d'une serviette pliée, avec un double fond en dessous, pour que le turbot ne creuse pas au centre; garnissez le tour avec des bouquets de persil bien verts, que vous alternez avec des groupes de pommes de terre tournées et cuites à l'eau salée. Servez la sauce à part.

SAUCE HOLLANDAISE.

Mettez dans une moyenne casserole 4 cuille-

rées à ragoût de velouté réduits, cinq jaunes d'œufs crus, une pincée de mignonnette, le jus d'un citron et le sel nécessaire ; puis trois cents grammes de beurre fin divisé en morceaux, fouettez le tout ensemble sur un feu doux, jusqu'au moment où la sauce devient liée et mousseuse ; passez à l'étamine, et servez de suite.

PERDREAUX A LA PÉRIGUEUX

Garnissez l'intérieur de quatre perdreaux tendres, avec de la farce de gibier aux truffes, bridez-les pour entrée, placez-les dans une casserole qui les tiennent un peu serrés, couvrez-les de bardes de lard, mouillez-les d'une mirepoix au madère, faites partir en ébullition, laissez mijoter à couvert sur un feu doux, jusqu'à la cuisson complète, qui demande 40 à 50 minutes si les perdreaux sont tendres. Au moment de servir vous les égouttez ; débridez-les, dressez sur le plat l'estomac en l'air, et tous les quatres appuyés sur une croustade en pain frit, taillée en forme de pyramide et collée au centre du plat ; masquez les perdreaux d'une partie de la sauce Périgueux. Envoyez le surplus à part. Entre chaque perdreau dans le bas, vous placez une belle truffe entière et glacée, placez-en une autre sur le sommet de la croustade. Les *hâtelets sont facultatifs*.

SAUCE A LA PÉRIGUEUX

Mettez dans une petite casserole 150 grammes

de maigre de jambon cru, coupé en dés, un oignon émincé, une échalotte coupée en filets, et une faible pincée de mignonette ; faites revenir dans le beurre, jusqu'au moment ou le tout est d'un blond clair, égouttez le beurre, mouillez de 2 *décilitres* de blond de veau, et le *double* de la cuisson des perdreaux ; laissez mijoter un quart d'heure, dégraissez avec soin, faites tomber en glace légère, ajoutez ensuite de la sauce à la française toute réduite, en quantité suffisante, pour saucer l'entrée, faites bouillir quelques instants, passez à l'étamine dans un bain-marie. Incorporez ensuite 4 cuillerées à bouche de truffes hachées, tombées à glace dans le madère, et quelques cuillerées de la cuisson des perdreaux.

SUPRÊME DE VOLAILLE A LA FINANCIÈRE

Levez les filets de 7 poulets tendres et de bonne qualité, ayez le soin de ne pas laisser de chair après les poulets ; quand ils sont tous ainsi préparés, vous les frappez légèrement avec la batte mouillée pour les aplatir sensiblement tous de la même épaisseur, parez-les en enlevant l'épiderme avec la précaution de ne pas trop les diminuer, faites de même en enlevant le nerf, qui longe le filet mignon, sans détacher celui-ci du gros filet, arrondissez le gros bout, rognez sensiblement l'autre extrémité, afin de ne pas les tenir trop long ; cela fait, rangez-les dans un sautoir beurré, salez légèrement, puis couvrez les de beurre, et

tenez au frais en réserve. Avec les débris des filets et une partie de la chair des cuisses, vous faites une farce à quenelles de volaille, qui vous servira pour en former quelques petites quenelles pour la garniture, et le reste couché dans un moule à bordure unie d'entrée que vous ferez pocher au moment. Avec les débris de volaille, vous marquez un fumet qui doit vous servir pour travailler la sauce financière, selon les conditions pratiques. Vous préparez le ragoût composé de crêtes et rognons, truffes, champignons et petites quenelles. Chacune de ces garnitures, doit être cuite séparément selon sa convenance, puis réunir tout ensemble dans un bain-marie, et légèrement saucé d'une *financière* pour les tenir chaudement. Vous taillez I4 lames de langues écarlates, très-minces, parez-les pour leur donner la même forme que les filets de volaille, tenez-les au chaud dans un peu de consommé. Vous avez marqué la *sauce financière* selon la coutu ne ; vous en versez une partie sur le ragoût, et le reste dans un bain-marie. Faites pocher la bordure. Un peu avant de servir, vous sautez les filets de volaille sur un fourneau *demi-vif*, quand ils sont pris d'un côté, retournez-les de l'autre ; égouttez le beurre, versez quelques cuillerées de sauce dessus, laissez mijoter un instant sans bouillir, démoulez la bordure sur le plat, dressez dessus les filets de volaille en couronne, que vous alternez avec les morceaux de langues bien égouttés et épongés dans un linge ; dressez

dans le puits le ragoût, saucez les filets légèrement. Envoyez le surplus à part.

SAUCE FINANCIÈRE

Mettez dans une petite casserole : parures de truffes et de champignons, une partie de l'essence de volaille, que vous avez tirée avec les débris des poulets, et bien dégraissés, un verre de bon châblis, faites partir en ébullition, puis réduire au trois quarts, ajoutez un demi-litre de *sauce française* faites bouillir sur l'angle du fourneau, *écumez avec soin,* puis réduisez au point de masquer facilement l'entrée, passez à l'étamine et tenez au chaud dans un bain-marie.

COTELETTES D'AGNEAU AUX PETITS POIS

Cette saison n'étant pas celle qui peut nous fournir des agneaux tendres et bons ; il nous faut avoir recours à la boucherie, vous choisissez chez le boucher 2 carrés de mouton de petite taille d'une première qualité, surtout bien *mortifiés,* taillez dedans 14 côtelettes que vous parez à fond ; afin de dissimuler autant que possible la présence du mouton ; assaisonnez-les légèrement, marquez-les dans un sautoir beurré. Un peu avant de servir vous les sautez sur un feu vif, quand elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre ; égouttez le beurre, versez dessus quelques cuillerées de velouté réduit et bouillant ; laissez mi-

joter sans bouillir; puis dressez les en couronne sur le plat dont le fond doit avoir reçu une couche de farce en couronne et pochez au four; papillotez les manches, dressez dans le puits une garniture de petits pois, préparés de cette manière: comme cette saison vous force d'avoir recours aux *conserves*; vous en prenez une boite entière; faites-les chauffer dans leur jus sans les faire bouillir; égouttez-les dans une passoire, placez-les dans un sautoir avec quatre cuillerées à ragoût de velouté réduit; une légère pincée de poivre blanc, une cuillerée à bouche de sucre en poudre et 200 grammes de beurre fin divisé en petits morceaux; sautez-les sur le feu un moment; puis en dehors, jusqu'au moment où ils sont bien liés; dressez-les dans le puits des côtelettes; versez dans le pied de ces dernières quelques cuillerées de velouté réduit.

FILETS DE SOLES A LA CARDINAL

Levez les filets de quatre moyennes soles; enlevez les peaux, frappez-les légèrement avec la batte pour les élargir; pliez-les en deux en réunissant les deux extrémités ensemble; parez-les tous également, marquez-les dans un sautoir beurré, après les avoir assaisonnés. Avec les débris des soles que vous avez lavés, vous marquez un fumet que vous mouillez avec moitié vin blanc, et moitié consommé de volailles; quand il est ar-

rivé à son point de cuisson, faites-le passer au tamis de soie pour le réduire et l'incorporer dans une sauce *parisienne*, en quantité suffisante pour l'entrée ; divisez cette sauce en deux bains-marie, dans l'une, vous mettez un ragoût de noix d'huîtres, petites têtes de champignons tournées, petites quenelles de poisson, queues de crevettes et d'écrevisses. Dans l'autre vous incorporez au moment de servir, un beurre rougi avec les coquilles d'écrevisses et de crevettes, afin de le colorer d'un beau rouge. Vous avez fait une farce de poissons que vous moulez dans une bordure unie; faites la pocher et démoulez sur le plat; sautez-les filets de soles; dressez-les en couronne sur la bordure, le gros bout en l'air, dressez dans le puits le ragoût, masquez avec la sauce colorée les filets; sans atteindre le ragoût, qui doit rester blanc. Envoyez le surplus de la sauce à part.

Second service

DINDE TRUFFÉE

La dinde doit être truffée plusieurs jours à l'avance, en se réglant sur la température. Videz-la avec précaution pour ne pas déchirer les peaux. Ayez 2 kilog. de truffes, après les avoir brossées et nettoyées selon les règles établies, vous enlevez la pellicule; cela fait vous prenez trois ou quatre des plus grosses, coupez-les en lames de 5 millimètres d'épaisseur, faites-les passer entre les filets de

l'estomac de la dinde et la peau, avec la précaution de ne pas percer cette dernière, ce premier travail terminé, vous mettez les truffes dans une terrine avec un demi-kilo de lard râpé, salez modérément puis maniez le tout ensemble pour opérer un mélange complet ; faites entrer dans le corps de la dinde et de façon à lui faire un estomac bien arrondi ; cousez toutes les issues, bridez-la pour rôt, placez-la sur un plat au frais, en la couvrant avec toutes les parures de truffes.

Il y a d'autres procédés pour truffer la volaille ; j'indique ici le plus simple, en me réservant toutefois, de m'étendre plus largement sur ce sujet.

Le jour du service, vous commencez par débarrasser la dinde de toutes les parures de truffes. Demandez chez le boucher la peau mince qui recouvre un carré de mouton ; tâchez qu'elle ne soit pas déchirée et qu'elle soit le plus large possible ; appliquez-la sur l'estomac de la dinde, de façon à bien l'envelopper, puis bridez fortement la partie de l'estomac. Cette peau maintient les truffes, en prévenant le *déchirement de la peau de la dinde* ; précaution indispensable, qui est digne de fixer l'attention d'un cuisinier soigneux ; sa supériorité est incontestable, en regard de tout autre procédé en usage. Indépendamment de cette peau, vous la couvrez de bardes de lard, que vous fixez avec plusieurs tours de ficelle ; ceci fait, fixez la dinde sur le gros hâtelet de la broche, de façon qu'elle ne puisse se déranger ; enveloppez-la d'une feuille

de gros papier beurré, sans fermer les extrémités faites rôtir devant un bon feu de broche ; donnez de 2 heures à 2 heures et demie de cuisson, selon la taille de la dinde et de sa tendreté supposée. Enfin quand vous la jugez cuite, vous la déballez avec précaution ; débridez et dressez sur le plat, servez-la sans aucun ornement, un bon jus clair à part.

ASPERGES PRIMEUR SAUCE AU BEURRE

Le mot *primeur* n'est pas celui qui conviendrait de donner à ces asperges en cette saison, attendu qu'elles ne sont produites que par le moyen des chassis et des serres, dont nos horticulteurs savent tirer un profit si lucratif. Le luxe de se procurer des asperges dans le mois de janvier se paye très-cher. Rien n'est plus riche qu'un pareil entremets de légumes en cette saison. Pour un diner de 18 à 20 couverts il en faut 2 bottes ; car il est rare qu'aucun des convives les refusent.

Commencez par enlever toutes les feuilles qui entourent lė bout de la tige ; coupez légèrement la pointe ; ratissez-les avec précaution, en tenant le couteau incliné pour ne pas endommager la tige, plongez-les à mesure dans l'eau fraîche, lavez-les, puis égouttez-les sur un linge ; séparez-les par rangs de grosseurs ; attachez-les par bottillons d'égales dimensions ; en tenant toutes les têtes au même niveau ; coupez le bout de la tige du côté de la racine, pour les avoir toutes d'une même lon-

gueur. Vingt minutes avant de servir, vous les plongez dans un grand chaudron, rempli d'eau salée en pleine ébullition; en commençant par les plus grosses; 3 minutes après, vous mettez les moyennes et quelques instants après les plus petites; enlevez l'écume à mesure qu'elle parait; activez le feu afin qu'elles ne languissent pas; surveillez-les attentivement et quand elles sont cuites, enlevez-les avec une écumoire; plongez-les à mesure dans l'eau fraîche; égouttez aussitôt sur un linge blanc, puis dressez sur un plat, recouvert d'une serviette. Envoyez à part une excellente sauce au beurre.

TRUFFES EN SURPRISES

Cet entremets de luxe, est un des plus riches, et des plus élégants que l'on puisse servir. Pour l'*amphitryon*, c'est faire le plus grand acte de déférence envers les invités qu'il reçoit à sa table, en leur servant un mets digne des Lucullus modernes. Aussi les heureux élus de cette fête, doivent-ils témoigner la plus grande condescendance, envers cet hôte généreux qui se complaît à traiter avec tant de richesses et tant de libéralité.

Il faut d'abord vous procurer autant de belles truffes que vous avez de convives, toutes de la même taille, d'une première grosseur, bien rondes et surtout bien saines. Commencez par les brosser avec beaucoup de soin; quand elles sont parfai-

tement nettoyées, vous les placez dans une petite marmite, avec un bouquet de persil garni, un oignon piqué de 2 clous de girofle, salez modérément, mouillez-les d'uune bouteille de madère sec, faites partir en ébulition, laissez-les bouillir à couvert sur le coin du fourneau pendant 20 minutes, laissez-les refroidir dans leur cuisson. Egouttez-les, placez-les toutes sur un plat, dans la position ou elles se maintiennent le mieux assises. Avec un coupe-pâte uni, de 3 centimètres de diamètre, vous faites une ouverture sur le dessus, enlevez le couvercle, tenez en réserve; enlevez l'intérieur des truffes, creusez-les avec un cuilleron à légumes, jusqu'au moment ou vous aurez une croustade de 8 millimètres d'épaissenr en tout sens, et surtout avec la précaution de *ne pas les percer*; ce point est très important. Avec la chair des truffes enlevée de l'intérieur, taillez la majeure partie en petits dés réguliers, et des parures qui vous restent, vous faites une purée de truffes que vous faites passer au tamis; relevez-la dans une casserole, avec 2 décilitres de la cuisson des truffes et 3 décilitres de sauce française; un peu de glace volaille, faites réduire le tout ensemble très concentré, puis incorporez les truffes coupées en dés, mêlez sur le feu, et faites jeter deux ou trois bouillons. Avec cette composition, remplissez les croustades de truffes; placez sur l'ouverture la partie enlevée et servant de couvercle, vous les soudez avec un peu de blanc d'œuf, en rendant

cette soudure invisible ; placez-les toutes dans un sautoir, qui soit proportionné en largeur, pour contenir toutes les truffes, en les maintenant toutes l'une auprès de l'autre. Versez dessus leur première cuisson passée au tamis de soie, ajoutez gros comme un œuf de glace de volaille, et autant de beurre frais, faites partir en ébullition à couvert, laissez-les doucement tomber à glace, en les arrosant souvent, elles doivent sur la fin de la réduction, devenir brillantes et glacées ; faites bien attention qu'elles n'*attachent pas au fond du sautoir*. Au moment de servir, vous les dressez sur le plat en buisson. Etendez le fond du sautoir de quelques cuillerées de sauce française, détachez sur le feu, puis versez-le dans le pied des truffes, sans masquer ces dernières qui doivent-être suffisamment glacées, par leur cuisson réduite.

En dénommant ces truffes en surprises, j'ai fait une fiction culinaire pour le besoin de la poésie, car leur nom véritable est reconnu traditionnellement pour celui de *truffes à la Lucullus*.

GELÉE D'ORANGES A LA MOSCOVITE

Mettez dans un poêlon d'office 750 grammes de sucre blanc, 20 grammes de grénetine et 2 blancs d'œufs, mouillez d'un demi-litre d'eau fraîche, fouettez le tout ensemble sur le feu ; quand l'ébullition se prononce, placez le poêlon sur l'angle du

fourneau, couvert de façon que l'ébullition du liquide soit à peine sensible. Levez le zeste d'une belle orange très mince, lavez-le dans l'eau fraîche mettez-le dans le poêlon, et laissez infuser dans la gelée, pendant tout le temps de sa clarification. Séparez en deux, 10 belles oranges, pressez-les sur un tamis placé sur un saladier, pour recevoir le suc. Quand ce dernier est passé, vous le colorez d'un rose vif, au moyen d'une infusiou de *cochenille;* faites le filtrer, au moyen du papier triturer selon la coutume usitée. Au bout d'une heure, la gelée du poêlon d'office doit-être clarifiée, l'écume doit être montée en bloc sur le dessus, et le liquide du fond, d'une grande limpidité ; passez le au travers d'une serviette fine avec beaucoup de précaution, dans un vase d'office; quand il est presque refroidi, vous incorporez le jus d'oranges, qui doit-être d'une grande limpidité. Il vous faut un moule à gelée, ayant un couvercle qui l'emboîte parfaitement, afin que la gelée ne puisse s'échapper, versez la dedans ; placez le couvercle, lutez les jointures avec du beurre, afin qu'aucun corps étranger ne puisse pénétrer dans le moule, placez ce dernier dans une grande terrine, entourez-le de glace pilée, salée et salpétrée, que vous renouvelez si elle venait à fondre, car il faut à cette gelée pour être frappée convenablement, près de 4 heures. Au bout de ce temps elle doit être prise en présentant l'aspect suivant : elle doit être très ferme, la teinte est devenue d'un rose pâle, trou-

ble et douteuse, c'est le point essentiel où elle doit parvenir, quand elle est bien réussie. Si l'intérieur ne se trouvait pas encore arrivé à cet état, qu'il ait conservé la teinte rose clair que la gelée possédait avant d'être mise à la glace, c'est qu'elle ne serait pas assez prise ; il faudrait se hâter de la remettre à la glace salée et salpétrée pour la faire arriver au point décrit plus haut. Enfin, quand elle est prise, sortez le moule de la glace, lavez-le à l'eau fraîche, pour enlever tout le sel qui lui serait attaché, trempez-le dans l'eau un peu chaude, essuyez-le vivement, renversez-le sur le plat; démoulez et servez de suite. Cette gelée diffère complétement de celle donnée par tous les traités publiés jusqu'à ce jour, qui consiste à faire une gelée ordinaire, que l'on frappe au sel au dernier moment, afin de troubler par l'action du sel, la superficie attachée aux parois du moule. Ici c'est tout autre, le goût, la nature et l'aspect se trouvent totalement changés, cette congélation complète, au moyen du sel et du salpêtre, est indispensable, pour qu'elle puisse se tenir ; autrement son faible poids de colle serait insuffisant pour qu'elle puisse se soutenir. La quantité de sucre, supérieure aux gelées ordinaires, a pour but d'éviter qu'elle ne devienne dure et coriace, ce qui serait inévitable par l'action du sel qui la fait prendre, ou malgré le faible poids de colle qu'elle a reçue, agirait d'une manière différente qu'aux gelées ordinaires, prises à la glace naturelle. Enfin, telle qu'elle est ici

démontrée, c'est le procédé employé journellement en Russie, ou les gastronomes de ce pays, savent apprécier le mérite des mets servis dans leur perfection, et quand on la servira sous le bénéfice d'une bonne réussite, elle peut être, à bon droit, considérée comme le spécimen achevé de la supériorité des entremets de ce genre.

MARRONS A LA CHATEAUBRIAND

Cet entremets sucré chaud, est un de ceux qui peut réclamer le bénéfice de la nouveauté; il ne devra sa *première publicité*, qu'au secours de cet ouvrage. Exécuté avec beaucoup de soin, il est digne de figurer sur les tables les plus luxueuses.

Enlevez la première peau de 60 beaux marrons; plongez-les dans une casserole d'eau en ébullition; quand la pellicule se détache facilement, émondez-les en les jetant à mesure dans une eau fraîche et citronnée. Ce travail terminé, vous les mettez dans une casserole, avec un sirop vanillé; faites-les cuire très-doucement; quand ils sont attendris, avant qu'ils ne tombent en purée, vous retirez 30 des plus beaux, qui sont encore entiers, que vous placez dans un bain-marie avec un peu de sirop de leur cuisson, tenez-les en réserve. Faites bouillir le reste jusqu'à la réduction complète du sirop, puis écrasez-les en purée, que vous faites passer au tamis de crin, relevez cette purée dans une casserole, desséchez-la sur le feu avec

125 grammes de beurre fin, une demi-gousse de vanille pulvérisée; ajoutez en dehors du feu 4 jaunes d'œufs crus. Avec cette composition vous faites 14 petites croquettes que vous formez en carrés longs; faites leur prendre la première forme sur la table saupoudrée de farine, puis pannez-les à l'œuf avec de la mie de pain très-fine; tenez-les en réserve. Avec le reste de la purée, vous moulez une bordure unie dans un moule beurré, faites pocher au four. Mettez les marrons réservés dans un sautoir avec 60 grammes de pistaches émondées, autant de beaux raisins de Smyrne que vous avez fait bouillir 15 minutes dans l'eau et bien égouttés puis 30 cerises à mi-sucre que vous avez lavées à l'eau tiède, liez le tout d'une sauce abricots vanillée; laissez mijoter sur le feu doux. Au moment de servir, démoulez la bordure sur le plat, dressez dessus en couronnes superposées l'une sur l'autre les croquettes que vous avez fait frire dans le beurre; dressez dans le puits les marrons avec leurs fruits. Envoyez à part une sauce abricots vanillée.

FÉVRIER

Dîner russe servi à la russe

Les zakouskis
Potage schtschy à la crème aigre
Coulibac de sterlet garni de pirajkis
Filet de bœuf à la Menschikoff
Poitrine de veau à la courlandaise
Soufflé de gélinottes à la Nesselrode
Gribouis à la russe
Faisans rôtis à la tartare
Kissel au jus de groseille

LES ZAKOUSKIS

C'est un usage établi en Russie de servir chaque jour le *zakouski*. C'est un service à part qui précède le dîner ; il se compose de hors-d'œuvre froids, tels que, radis, beurre, filets de harengs marinés, caviar, puis une grande variété de sandwichs, comme l'on est d'usage de les faire en Russie. Le tout est dressé sur une table dans une salle voisine de celle à manger, sur laquelle se trouvent placées des liqueurs telles que, rhum, cognac, kumel, genièvre, pommerang, etc. Les convives avant de se mettre à table, passent dans cette pièce, et là, debout, prennent ce qui leur convient, puis un ou deux petits verres de liqueur. C'est ce qu'on appelle prendre le *zakouski* ; ensuite l'on passe dans la salle à manger ou chacun se place à table, et là, le dîner commence.

POTAGE SCHTSCHY A LA CRÈME AIGRE

Passez au beurre dans une casserole à potage, 2 oignons coupés en petits dés, quand ils sont blonds ajoutez 2 cuillerées à bouche de farine; mêlez et laissez cuire quelques instants, mouillez de trois litres de bouillon très-doux de sel, puis ajoutez 750 grammes de choucroûte fraîche que vous avez lavée, puis hachées de quelques coups de couteau, faites partir en ébullition, puis ajoutez 750 grammes de poitrine de bœuf que vous avez fait blanchir et dont vous retirez les os; ensuite un canard à moitié cuit à la broche et 4 saucisses longues, tenez sur l'angle du fourneau afin que la cuisson s'opère lentement, sans une réduction trop forte. Vous avez soin d'enlever les viandes à mesure que la cuisson est opérée. Laissez le potage mijoter doucement sans temps d'arrêt et toujours très-doucement, car il faut à la choucroûte cinq heures de cuisson; dégraissez-le complétement. Pendant ce temps vous levez les filets du canard; découpez-les en escalopes très-petites et régulières, puis les saucisses en rondelles, après avoir retiré la peau et en dernier lieu le bœuf en gros dés. Vous ne prenez que la partie la plus tendre, tenez toutes ces viandes au chaud, dans un peu de consommé. Au moment de servir, vous liez le potage avec un verre de crème aigre que vous avez préalablement fait passer à l'étamine; ne laissez pas bouillir le potage, joignez-y les viandes découpées, puis

versez dans la soupière, servez le accompagné d'une assiette garnie des croquettes suivantes :

Détrempez 200 grammes de gruau de sarrasin, qu'en Russie l'on nomme *cache*, avec assez d'eau pour en faire une pâte un peu mollette, salez légèrement, versez le tout dans un pot de terre, couvrez-le et pousssez à four chaud ; laissez cuire 2 heures. Retirez du four au bout de ce temps, enlevez le dessus qui se trouve toujours sec, prenez le cœur du cache, sans attaquer les parties qui sont attachées aux parois du pot et qui sont toujours desséchées, délayez-le avec un bon morceau de beurre ; étalez-le ensuite sur un plafond beurré d'un centimètre d'épaisseur, laissez refroidir. Détaillez ensuite avec un coupe pâte rond et uni de 6 centimètres de diamètre, faites-les frire dans le beurre, servez avec le potage, sur une assiette à part.

COULIBAC DE STERLETS GARNI DE PIRAJKIS

Ayez un petit sterlet ou le tronçon d'un gros, de façon à pouvoir obtenir 750 grammes de chair toute parée, levez les filets, parez de manière à ne lui laisser ni peaux ni arêtes. Hachez fin 2 oignons verts, faites-les revenir dans un sautoir avec 150 grammes de beurre frais, quand ils sont arrivés au blond clair vous leur ajoutez une dizaine de beaux champignons crus et hachés fin ; faites revenir le tout ensemble quelques instants, puis

ajoutez les filets de poisson que vous avez assaisonnés d'avance, laissez-les revenir légèrement dans les fines herbes des deux côtés pour les roidir seulement; relevez-les à sec sur un plat. Ajoutez aux fines herbes une cuillerée à bouche de persil haché, 200 grammes de riz cuit dans l'eau salée, ce riz doit être moëlleux, les grains bien renflés, mais entiers et surtout bien égouttés; ensuite 6 cuillerées à bouche de *vésig* haché. (Ce vésig est un nerf d'esturgeon logé dans l'épine dorsale, il subit une préparation en séchant, il faut le faire cuire dans l'eau salée pendant 4 heures; il renfle considérablement, c'est dans cet état qu'on peut le hacher facilement.) Ensuite 4 œufs durs coupés en petits dés, mêlez le tout ensemble sur le feu doux, assurez-vous si cette composition est *d'un bon sel*, étalez-là sur une plaque d'office dans la forme d'un *carré long*, faites un creux dans le milieu pour y placer les filets de poisson dans leur longueur, recouvrez-les avec la farce de riz de façon à les masquer entièrement, donnez la forme arrondie sur le dessus, d'une longueur régulière et n'ayant pas plus de 10 centimètres de largeur. Laissez le tout *refroidir*; puis vous enveloppez le pâté d'une abaisse de pâte à coulibac; vous pouvez la remplacer par de la pâte à brioche et je préfère cette pâte en la faisant exprès sans sucre, vous la mettez raffermir sur la glace, abaissez-la d'un carré long de 12 millimètres d'épaisseur, détachez le coulibac du plafond, placez-le sur l'a-

baisse, le côté arrondi sur le milieu, relevez les extrémités de la pâte que vous réunissez sur le côté plat qui doit-être le dessous du coulibac ; retournez-le sur une plaque, dorez-le, tracez sur le dessus la largeur des parts que vous couperez plus tard ; *rayez* et faites cuire à *four chaud*, 50 à 60 minutes de cuisson. Au moment de servir vous séparez le coulibac en parts égales, dressez-le dans sa forme sur un plat long recouvert d'une serviette, garnissez le tour de *pirajkis* variés, servez de suite.

Ces *pirajkis* sont des petits pâtés chauds pour hors-d'œuvre, leur variété est très-nombreuse, quand on en sert pour garniture d'un *coulibac*, il faut avoir soin qu'ils n'aient aucun rapport dans la *garniture* de celui-ci.

FILET DE BŒUF A LA MENSCHIKOFF

Après avoir paré un filet de bœuf de bonne qualité, vous le piquez comme de coutume avec des lardons proportionnés ; faites-le braiser dans une *mirepoix* au madère. Vous avez en même temps fait blanchir une belle langue de bœuf et mise à braiser dans une *mirepoix* au vin de Grave ; quand cette dernière est cuite, vous enlevez la peau qui la couvre ; découpez-la en lames transversales, régulières et de la même dimension, mettez-les dans un *sautoir* avec leur fonds de cuisson, passé et dégraissé, faites-les tomber à glace. Le filet de

bœuf doit être bien glacé avec sa cuisson réduite. Au moment de servir, vous découpez le *filet* en tranches égales et d'une taille raisonnable pour suffire à une personne, dressez-le dans sa forme ordinaire, les morceaux bien rapprochés l'un de l'autre. Dans un flanc vous dressez les lames de langue et *12 petites côtelettes de mouton* bien parées et sautées au moment. Dans l'autre flanc du filet, vous dressez par groupes des oignons glacés, des raisins de Smyrne cuits au consommé; des têtes de champignons tournés et des cornichons blanchis tournés en olives. Le tout, *sauf les oignons*, doit être saucé d'une *française* bien corsée et réduite au madère. Envoyez le surplus de la sauce à part.

POITRINE DE VEAU A LA COURLANDAISE

Procurez-vous une belle poitrine de veau bien épaisse, faites une ouverture dans le milieu de son épaisseur et de sa longueur sans détacher les *deux bouts*; retirez les bouts de côtes et les plus gros tendons, placez sur une moitié une couche de *pruneaux crus* dont vous aurez retiré les noyaux; serrez-les l'un près de l'autre, semez dessus une pincée de sel fin; rabattez l'autre côté de la poitrine pour couvrir les pruneaux; cousez la poitrine pour maintenir sa garniture, placez-la dans une casserole à braiser; mouillez-la d'une *mirepoix* au madère, faites partir en ébullition;

faites cuire à *petit feu*, quand la cuisson est terminée vous la dégraissez bien à fond, faites tomber à glace et glacez la poitrine avec son fond. Au moment de servir vous l'enlevez sur un plafond; retirez toutes les ficelles, découpez-la en morceaux réguliers, dressez sur plat dans sa forme ordinaire dressez dans les flancs deux purées, une de *marrons* et une de *pommes de terre* et dans les bouts des petites carottes glacées. Envoyez à part une demi-glace.

SOUFELÉ DE GÉLINOTTES A LA NESSELRODE

Levez les filets de 5 gélinottes pas *trop avancées*; pilez-les au mortier, quand elles sont réduites en pâte vous leur ajoutez un décilitre de velouté réduit, 250 grammes de beurre frais; assaisonnez de sel, poivre et muscade, pilez de nouveau; puis incorporez peu à peu, *3 œufs entiers et 4 jaunes*; faites passer au tamis, relevez cette purée dans une casserole; travaillez-la sur la glace, en incorporant peu à peu son volume de crème fouettée ferme et bien égouttée; puis trois blancs d'œufs fouettés bien ferme, versez dans un moule d'entrée *uni*, bien beurré; faites pocher au bain-marie à l'entrée du four. Dix minutes avant de servir, réduisez ensemble champagne, madère et sauterne en quantités égales, ajoutez une cuillerée à pot de velouté; réduisez au point de pouvoir masquer facilement, finissez d'un morceau de beurre. Dé-

moulez-le soufflé sur le plat ; masquez d'une partie de la sauce, envoyez le surplus à part.

GRIBOUIS A LA RUSSE

Les *gribouts* sont des champignons que les russes récoltent dans les bois ; ils sont très-abondants et ne présentent aucun danger pour la santé. C'est pourquoi la consommation qu'on en fait dans ce pays est extraordinaire, on les conserve en boîtes, à l'huile, au vinaigre, on en fait sécher l'été pour l'hiver.

Commencez par enlever le bout de la tige terreuse ; lavez-les à grande eau, égouttez-les aussitôt puis épongez-les dans une serviette ; découpez-les en deux ou trois morceaux, selon leur grosseur mettez-les dans un sautoir grassement beurré avec un bouquet de persil et de fenouil, 2 oignons; assaisonnez de sel, poivre et muscade, faites partir sur un feu modéré ; laissez-les tombant à glace à couvert, retirez le bouquet et les oignons, ajoutez une cuillerée à pot de *béchamelle réduite* et quelques cuillerées à ragoût de *crème aigre,* donnez quelques moments d'ébullition, ajoutez une pincée de fenouil haché. Servez de suite.

FAISANS ROTIS A LA TARTARE

Garnissez l'intérieur de 2 faisans avec une farce à gratin de foies gras dans laquelle vous avez

joint des truffes coupées en dés ; bridez pour rôt, bordez et faites rôtir à la broche, étant cuit vous les découpez et dressez sur un plat garni de riz préparé de cette manière : Passez au beurre un oignon haché fin, quand il est blond vous le mouillez d'une cuillerée à pot de consommé et moitié de ce volume de jus d'augoursis, ajoutez 200 grammes de riz caroline, 150 grammes de beurre, faites partir en ébullition de façon qu'elle se continue pendant *20 minutes*, ou le riz est bien crevé, à sec, les grains moëlleux sans être pâteux ; liez-le de quelques cuillerées de *sauce-parisienne*, ajoutez une pincée de cayenne, dressez sur le plat, les faisans dessus. Servez à part un bon jus clair et corsé.

KISSEL AU JUS DE GROSEILLES

Mettez dans une casserole 100 grammes de fécule de pommes de terre, 200 grammes de sucre en poudre, un grain de sel ; délayez le tout avec un litre de jus de groseille préparé pour glace, faites prendre cette composition sur le feu, comme une crème, en la tournant jusqu'à l'ébullition ; elle doit être un peu liée mais nullement ferme ; faites jeter quelques bouillons, versez de suite dans un moule à gelée, qui doit tremper dans l'eau fraîche, vous l'égouttez sans l'essuyer ; *l'humidité de l'eau* seule suffit pour permettre de le démouler, car elle empêche l'appareil de tenir au

moule. Laissez-le prendre sur la glace. Démoulez au moment de servir, rangez dans le pied une bordure de petits gâteaux. Servez à part une saucière de crème double fraîche, que vous avez tenue sur glace, jusqu'au moment de servir.

On sert aussi le kissel chaud, à cet effet, vous le versez dans une casserole d'argent aussitôt prêt et vous l'accompagnez d'une saucière de crème double.

MARS

Dîner en maigre

Potage maigre aux quenelles de grenouilles
Bouchées d'écrevisses
Barbue à la Dauphine
Filets de saumon à la Sainte-Menehould
Lottes au vin de champagne
Horly de filets de soles
Pommes de terre à la gastronome
Savarin à la Balzac

POTAGE MAIGRE AUX QUENELLES DE GRENOUILLES

Levez la chair des cuisses de 40 grenouilles, faites avec une farce fine pour en former des petites quenelles à potage, que vous moulez à la cuiller à café ; faites-les pocher à l'eau salée, tenez-les en réserve. Lavez les débris des grenouilles, placez-

les dans une casserole avec les quélques débris de poisson, dont vous pouvez disposer ; puis 1 carotte, 2 oignons, une branche de céleri et quelques feuilles de persil, faites revenir le tout dans le beurre sans le colorer ; mouillez de 2 litres d'eau un bon verre de sauterne ; ajoutez le sel nécessaire, puis 2 poignées de haricots blanc secs, faites partir en ébullition ; laissez cuire doucement 2 heures, puis ajoutez des pois cassés, laissez cuire de nouveau jusqu'au moment ou les pois sont cuits, mais avant qu'ils ne tombent en purée, passez ce bouillon dans une serviette, liez-le de 3 cuillerées à bouche de farine de riz, faites partir en ébullition et cuire doucement sur l'angle du fourneau ; écumez-le à mesure ; assurez-vous s'il est d'un *bon sel* ; puis, au moment de servir vous incorporez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés d'un verre de crème double, finissez d'un bon morceau de beurre, versez dans la soupière contenant les quenelles. Servez accompagné d'une assiette de petits croûtons de mie de pain, taillés en dés et frits dans le beurre au dernier moment.

BOUCHÉES AUX ÉCREVISSES

Vous avez 25 belles écrevisses vivantes, après les avoir châtrées et lavées vous les mettez dans une casserole avec une demi-bouteille de vin blanc, carottes et oignons émincés, branches de persil, une pincée de mignonette et le sel néces-

saire ; faites cuire à couvert, laissez-les dans leur cuisson. Epluchez les queues, que vous taillez en petits dés ; placez-les dans un bain-marie avec 4 têtes de champignons cuits et coupés en dés, liez le tout d'une sauce à la parisienne maigre et garnissez les croûtes des bouchées, que vous avez fait cuire au dernier moment, si faire se peut.

BARBUE A LA DAUPHINE

Choisissez une barbue de moyenne taille, grosse et épaisse, bien blanche; après l'avoir vidée, écaillée et ébarbée, vous la lavez à grande eau, égouttez-la dans un linge fin. D'autre part, vous émincez une carotte et 2 oignons, placez dans une casserole avec 150 grammes de beurre, quelques branches de persil, une gousse d'ail, une feuille de laurier, une branche de thym et 2 clous de girofle, faites revenir le tout ensemble sur le feu sans le colorer, mouillez d'une bouteille de châblis ; laissez cuire doucement *une demi-heure,* puis passez avec pression par l'étamine. Placez la barbue sur un plat à gratin beurré, assaisonnez-la des deux côtés, puis versez dessus la cuisson précitée, faites partir doucement en ébullition, puis poussez-la dans le four, couverte d'une feuille de papier beurré, arrosez-la souvent quand elle est cuite à fond ; égouttez la cuisson dans une casserole, dégraissez-la, incorporez lui une forte cuillerée à pot de sauce parisienne maigre, quand elle

est réduite à point, vous la liez d'un *beurre d'écrevisses*, pour lui donner une belle teinte rouge écarlate, passez-la dans un bain-marie. Au moment de servir, glissez la barbue sur le plat, garnissez-la de foies de lottes d'un côté, et de laitances de carpes de l'autre; ces deux garnitures sont cuites d'avance et selon leur convenance. Masquez la barbue et ses garnitures d'une partie de la sauce. Envoyez le surplus à part.

FILETS DE SAUMON A LA SAINTE MENEHOULD

Taillez dans une *darne de saumon*, 14 lames sur la longueur du poisson qui une fois parés doivent vous donner des filets semblables à ceux de volaille, épongez-les dans un linge, puis masquez-les des deux côtés d'une sauce parisienne maigre, réduite fortement avec une purée de champignons, laissez refroidir sur la glace, passez-les une fois sur la sauce, et une seconde fois à *l'œuf battu*, appuyez bien la mie de pain avec la lame dn couteau; placez sur un plafond beurré arrosez-les de beurre fondu, poussez-les à four chaud, de façon qu'ils puissent être colorés en dessus, quand leur cuisson sera terminée; puis égouttez-les sur une serviette, dressez-les en couronne sur le plat, garnissez le plat d'un ragoût composé de champignons, quenelles de poisson, truffes et olives farcies; le tout lié d'une *sauce genevoise* en maigre, très-peu saucé, atten-

du que les filets doivent rester secs. Envoyez le surplus à part.

LOTTES AU VIN DE CHAMPAGNE

Ayez huit moyennes lottes bien fraîches, commencez par les limonner de cette manière : tenez une casserole d'eau en ébullition, retirez-la du feu plongez une lotte dedans, laissez 3 ou 4 secondes, enlevez-la avec l'écumoire, mettez-la dans un torchon avec une poignée de gros sel, roulez-la jusqu'au moment ou l'épiderme se détache, ce qui doit se faire sans difficulté, dans le cas contraire, c'est qu'elle ne serait *pas assez échaudée*, il faut la replonger à l'eau bouillante, mais il faut autant que possible l'éviter, faites subir la même opération à toutes l'une après l'autre. Quand ce travail est terminé, videz-les ; mettez les foies dégorger à l'eau fraîche. Lavez et épongez les *lottes*, placez-les droites dans un sautoir beurré, ajoutez un oignon piqué de 2 clous de girofle, un bouquet garni, salez modérément, mouillez d'une bouteille de champagne sec ; faites partir doucement en ébullition, laissez cuire à couvert sur un *feu doux*, attendu qu'une cuisson trop précipitée, les ferait fendre toutes. Quand elles sont cuites, égouttez la cuisson dans une casserole, dégraissez-la, puis réduisez-la avec une forte cuillerée à pot, de velouté maigre ; puis liez avec trois jaunes d'œufs, passez à l'étamine dans un bain-marie.

Egouttez les *lottes*, dressez-les dans leur longueur sur un plat, garnissez-les de champignons tournés, cuits au *citron* ; masquez le tout de la sauce que vous avez finie au moyen d'un morceau de beurre, et d'une cuillerée de persil haché et blanchi.

Généralement on sert les *lottes*, avec leur foie pour garniture ; mais comme dans la composition de ce diner; la barbue exige des foies de *lottes* pour sa garniture spéciale, ce qui la caractérise ; j'ai dû faire comme la nécessité l'exige en cette circonstance, pour ne pas rapporter deux fois la même garniture dans le même dîner ; réservez les *foies* pour la barbue, et servez exceptionnellement les *lottes* avec une simple garniture de champignons.

HORLY DE FILETS DE SOLES

Levez les filets de 5 moyennes soles, enlevez les peaux, parez-les, puis fendez chaque filet en deux, sur la longueur, placez-les dans une terrine avec sel, mignonette, branches de persil, échalottes émincés, thym, laurier, 4 cuillerées à bouche d'huile, et une de vinaigre à l'estragon ; laissez-les mariner *deux heures* en les *sautant souvent*. Au moment de servir, retirez les filets de leur marinade, enlevez bien les légumes ; roulez-les dans un torchon avec 2 poignées de farine, étalez le torchon, appuyez la farine avec la lame de cou-

teau, pour la comprimer et les tenir; ces filets droits, plongez-les dans une friture à l'huile bouillante, faites frire d'une bonne couleur, égouttez un peu ferme; dressez en buisson sur une serviette pliée. Couronnez d'un bouquet de persil frit.

POMMES DE TERRE A LA GASTRONOME

Epluchez des pommes de terre de Hollande jaunes, tournez-les en bouchons d'une même régularité, découpez-les en rondelles de 8 millimètres d'épaisseur, plongez-les dans un large sautoir, contenant 400 grammes de beurre clarifié chaud, faites les cuire à *feu vif*, afin qu'elles se colorent, avant de s'écraser. Dès qu'elles sont d'une belle couleur, cuites à point, vous les égouttez dans un autre sautoir, contenant 6 belles truffes taillées en lames, mises à cuire dans le beurre et un verre de madère, tombé à glace dans leur cuisson; mêlez les deux parties ensemble, sans *écraser* les pommes de terre, finissez d'un jus de *citron*, servez-les bouillantes.

SAVARIN A LA BALZAC

Faites cuire un *savarin* pour entremets : vous l'imbibez légèrement de sirop vanillé en le sortant du four. Faites un choix de fruits de conserves, composé de 4 moitiés de pêches, 6 abricots, 10 mirabelles, 8 reines-claude, un morceau d'ananas et 20 cerises à mi-sucre vous faites cuire

une belle poire en compote blanche. Enlevez les noyaux qui restent aux fruits, placez-les tous dans un sautoir avec un verre de madère et quelques cuillerées de sirop; faites tomber à glace, liez-les d'une sauce abricots vanillée. Dressez les fruits dans le puits du savarin, et masquez-les de la sauce. Servez de suite. Si le *savarin* était cuit d'avance, il faudrait le tenir au chaud, jusqu'au moment de le servir.

AVRIL

Dîner excentrique

PRÉMIER SERVICE

Potage consommé de volaille aux éphémères
Truite saumonnée, sauce hollandaise
Côtelettes de mouton à la purée de marrons
Fricandeau à la chicorée
Jambon à la gelée
Asperges sauce

SECOND SERVICE

Potage kalt schale au vin de bordeaux
Truite saumonnée, sauce à la crème
Côtelettes de mouton à la purée de marrons
Fricandeau à la chicorée
Jambon à la gelée
Asperges sauce

POTAGE CONSOMMÉ DE VOLAILLE AUX ÉPHÉMÈRES

Préparez un bon consommé de volaille comme on a la coutume de le faire. Au moment de servir le potage, vous lui incorporez une petite printanière, puis une garniture d'*éphémères* composée de cette manière : mettez dans une terrine, 6 jaunes d'œufs, 3 cuillerées à bouche de parmesan râpé, une cuillerée à bouche de fécule de pommes de terre, une pincée de sucre en poudre, une pointe de poivre blanc et autant de muscade râpée. Travaillez le tout ensemble à la spatule, ajoutez ensuite un peu de glace de volaille fondue, puis incorporez légèrement 3 blancs d'œufs fouettés ferme; vous devez avoir un appareil de la consistance d'un *biscuit*; faites en l'essai d'une petite partie, de la grosseur d'une *aveline*, en la plongeant dans l'eau bouillante; retirez du feu et laissez pocher, elle doit sensiblement s'élargir en formant la *lentille*; si elle a du corps en restant moëlleuse, elle est comme il *faut* qu'elle soit, sinon rectifiez-la selon la circonstance. Pochez-les par parties dans un sautoir contenant du consommé bouillant; égouttez-les à mesure sur des tamis, puis quand elles sont bien égouttées vous les taillez avec un coupe-pâte uni, pour les obtenir toutes de la même forme; joignez-les au potage au moment de servir.

TRUITE SAUMONÉE, SAUCE HOLLANDAISE

Faites choix d'une truite saumonée dont la

taille doit être proportionnée au nombre des convives ; videz-la par les ouïes, ébarbez et écaillez-la, garnissez le ventre d'une farce de poisson, un peu ferme; bridez la tête de quelques tours de ficelle, placez-la sur le ventre dans la poissonnière mouillez d'un court-bouillon bien aromatisé, faites partir en ébullition, retirez de suite sur un *feu doux*, afin de lui laisser opérer sa cuisson sans violence. Au moment de la servir, soulevez la feuille que vous placez sur les bords de la poissonnière pour la laisser s'égoutter; glissez-la sur le plat recouvert d'une serviette, garnissez le tour de pommes de terre tournées (et cuites à l'eau salée), par groupes, que vous alternez avec des bouquets de persil. Envoyez à part une bonne *sauce hollandaise*.

COTELETTES DE MOUTON A LA PURÉE DE MARRONS

Taillez dans 2 carrés de mouton 12 belles côtelettes; parez-les selon la coutume, panez-les à l'*anglaise*, après les avoir assaisonnées. (Cette anglaise se compose ; de jaunes d'*œufs crus*, dans lesquels on fait entrer du beurre fondu), trempez-les dans l'*anglaise*; panez ensuite à la mie de pain très-fine, appuyez bien la panure avec la lame du couteau, placez-les sur le gril; faites-les cuire sur une *paillasse* pas trop ardente; quand elles sont cuites à point, d'une belle couleur des deux côtés, dressez-les en couronne sur le plat, papillottez les manches; garnissez le puits d'une purée de mar-

rons au gras, pas trop liquide, que vous finissez au moment de servir d'un peu de glace de volaille et d'un morceau de beurre très-frais.

FRICANDEAU A LA CHICORÉE

Procurez-vous une noix de veau de bonne qualité, vous la parez à vif; piquez-la d'un côté avec des lardons proportionnés, un peu serrés. Placez-la ensuite dans une casserole proportionnée à sa taille, mouillez-la jusqu'à la piquerie d'une *mire-poix* passée, salez modérément, faites partir en ébullition; couvrez-la d'un rond de papier beurré, puis d'un couvercle; poussez-la au four; *une heure et demie* doit suffire si la cuisson est bien conduite; arrosez-la *souvent*; elle doit tomber à glace dans son fond, laissez-la au four à découvert pour glacer la piquerie, qui doit être d'un brillant doré; c'est une des principales conditions d'une bonne cuisson. Au moment de servir, vous l'enlevez avec une écumoire, pour la dresser sur un plat, garni d'une bonne chicorée au gras, pas trop liquide. Etendez le fond de la casserole avec quelques cuillerées de consommé; passez et dégraissez, envoyez la dans une saucière.

JAMBON A LA GELÉE

La première coudition, c'est de faire un bon choix; cette saison nous en fournit de nouveaux, auxquels on doit donner la préférence. Assurez-vous

de ses qualités, en le *sondant* dans l'intérieur et tâchez aussi qu'il soit de provenance d'un jeune animal ; ce qui se reconnaît facilement à la mince épaisseur de la couenne, qui se détache facilement du lard, quand on sépare les deux parties. Commencez par scier le bout du manche, enlevez l'os du *quasi*, parez-le à vif dans toutes ses parties, sauf du côté de la couenne ; mettez-le dessaler à grande eau, en la renouvelant souvent; vous le laissez le temps nécessaire selon sa taille ou de la quantité de sel dont vous le croyez chargé, faites-le blanchir pendant un *quart d'heure* ; égouttez et rafraîchissez-le, vous le parez de nouveau, pour enlever les parties *rances*, qui auraient pu rester lors de la première opération ; puis vous l'enveloppez dans un torchon ; placez-le dans une braisière, mouillez-le d'eau, d'une bouteille de vin blanc, ajoutez carottes, oignons et un fort bouquet garni, faites partir en ébullition ; laissez-le bouillir doucement pendant *trois heures*, puis, assurez-vous de sa tendreté, car il y a des jambons pour lesquels ce temps peut suffire et d'autres qui exigent *une heure ou deux* de plus, cela dépend de l'âge de l'animal. C'est donc une surveillance attentive, qui est nécessaire pendant la durée de sa cuisson. Quand vous le jugez cuit, égouttez-le, déballez et enlevez l'os du gras de la cuisse, placez-le dans une grande terrine, la *couenne* en dessous ; laissez-le refroidir en presse. Le *lendemain* vous le démoulez, parez le tour, cernez la

couenne pour laisser une partie de celle-ci vers le manche en lui donnant une forme arrondie, vous dentelez les bords régulièrement; enlevez le surplus de façon que le jambon se trouve aux trois quarts à découvert. Parez de nouveau, *glacez* au pinceau la partie grasse du jambon, *huilez* la partie couenneuse; dressez sur le plat. Garnissez le tour jusqu'aux bords du plat, de gelée à *aspic* bien transparente; placez sur les bords de beaux croûtons de gelée, faits avec cette même gelée, dessinez un sujet sur le dessus en forme d'ornement, papillottez le manche et tenez au frais jusqu'au moment de le servir.

ASPERGES A LA SAUCE

Cet entremets de légumes se trouve décrit au *menu* du mois de janvier.

Explication

Ce dîner qui a pris le titre *d'excentrique*, l'est en effet dans toute l'acception du mot; sa composition ne peut réclamer, ni le mérite de la *nouveauté*, ni celui de la *simplicité*; il est un de ceux, qui n'est soumis à l'acceptation d'un amphitryon, que quand celui-ci veut traiter ses convives *excep-*

tionnellement, c'est pourquoi je ne le donne pas comme un *modèle de science*, mais seulement comme un moyen de montrer comment notre art peut assouplir ses moyens d'action ; transiger son exécution avec les convenances, tout en ne sortant pas des règles élémentaires et pratiques.

Ce *menu* fut improvisé un jour sur le désir d'un *amphitryon*, qui voulait s'égayer au milieu d'un concours d'amis, en leur faisant une *surprise* aussi agréable qu'imprévue. Il y avait 14 couverts, et le beau sexe régnait par moitié dans cette honorable compagnie ; on avait placé sur la serviette de chaque convive, une carte indicative du *menu* du dîner, mais seulement de la *première partie*. Tout se passa selon la mode usitée, et les règles des services ordinaires ; quand les asperges furent servies, ce ne fut pas sans un *murmure* peu flatteur pour l'amphitryon, surtout dans le parti *féminin*, que l'on vit un dîner *servi sans entremets sucrés et sans dessert*. Sur un signe de leur maître, les domestiques se disposèrent à enlever le couvert, pour servir un *punch glacé* ; nouvelle surprise, que les plus libres dans la maison exprimèrent à haute voix, en disant qu'ils commençaient à ne plus rien y comprendre. « *Ce n'est rien*, reprit l'amphitryon, si je vous disais que nous ne sommes qu'à la *moitié* du service, et qu'aussitôt la table libre, on va remettre le couvert, pour passer immédiatement au *second*. » D'abord l'on crut à une plaisanterie, mais on fut obligé de la

prendre au sérieux, en voyant les domestiques replacer un nouveau couvert, sans déranger personne. Chacun surpris et confus, cherchait à découvrir dans les regards de ses voisins l'énigme de cette originalité, ou de cette *mystification* ; ne sachant s'il fallait blâmer, ou bien se soumettre au désir du maître qui demeurait tranquille et souriant, en voyant toutes les figures bouleversées. Au milieu de la consternation générale, on annonce le *potage* ; il est servi, et chacun machinalement se dispose à le prendre, en voyant le maître de céans le premier donner l'exemple ; quoiqu'il fût savouré avec plaisir, on restait encore dans le doute et l'inquiétude, en apercevant la *carte* du nouveau menu, que l'on avait placée en face de chaque convive, et l'on vit apparaître presque mot à mot le *même dîner* que celui précédemment servi ; quoi ! manger de nouveau du *poisson*, de la *viande*, du *jambon* ? C'est impossible ! l'estomac se refuse à toute nouvelle concession. Mais quand la table fut couverte par les mets que l'on jugeait si redoutables, toutes les physionomies changèrent d'aspect, les fronts soucieux se déridèrent, la joie et les rires éclatèrent au milieu d'un épanouissement général. Chacun ne craignit pas d'avouer qu'il s'était cru sous le coup d'une *mystification* culinaire. C'est alors que tous se mirent à l'œuvre avec ardeur et le dîner se termina à la satisfaction de tout le monde.

Cette terminaison de la fête, eut pour consé-

quence la réconciliation du maître et de ses invités, qui d'abord l'avaient accusé *d'homicide volontaire*, avec la cause aggravante, d'une préméditation froidement calculée.

Le but de l'*amphitryon* était rempli. Ainsi que les convives nous allons passer au second service.

SECOND SERVICE

POTAGE KALT SCHALE AU VIN DE BORDEAUX

Mettez dans une casserole 3 bouteilles de vin rouge de bon bordeaux, 600 grammes de *sucre*, placez sur le feu, quand le vin arrive à l'état voisin de l'ébullition, retirez-le de suite, joignez lui un fragment d'écorce de *cannelle*, le zeste d'un citron et celui d'une orange, levés bien minces. D'autre part faites bouillir 2 *minutes* un verre de madère sec, versez-le dans le bordeaux, ainsi qu'un petit verre de cognac, couvrez et laissez refroidir. Préparez une macédoine de *fruits* variés, que vous faites cuire dans un sirop léger, prenez ceux de la saison ; ensuite quelques-uns de *conserves* ; il faut qu'ils soient tous coupés de la grosseur d'une forte aveline, tenez-les au chaud. Au moment de servir faites chauffer le bordeaux, après l'avoir passé à la serviette ; *ne laissez pas arriver à*

l'ébullition, versez-le dans la soupière, joignez les fruits bien égouttés servez à part des petits croûtons de mie de pain, passés au beurre au dernier moment.

TRUITE SAUCE A LA CRÈME

Le but auquel le *praticien* doit s'attacher, c'est de pouvoir reproduire exactement les mets qui vont suivre, avec ceux qui ont figuré au *premier service*. La *taille*, la *forme* et la *nuance*, doivent toutes se trouver réprésentées afin de rendre l'effet plus saisissant, autrement l'intention s'écarterait de son but, et l'amphitryon échapperait à l'idée qu'il s'était proposée. Loin de provoquer la surprise et l'admiration, il ne trouverait qu'une indifférence dédaigneuse, qui n'obtiendrait pour résultat, que le ridicule et un blâme mérité.

Commencez par faire un *biscuit à l'orange*, que vous colorez d'un rose pâle, il faut qu'il soit un peu consistant; faites le cuire sur une plaque à hauts rebords de 4 centimètres d'épaisseur, ne le retirez du four que parfaitement ressuyé, laissez-le refroidir sur un clayon d'osier. Vous commencez par enlever toute la superficie du biscuit, pour mettre la teinte intérieure à vif, découpez dans l'*abaisse*, un morceau marquant exactement le *profil* de la *truite*, vous en joignez deux autres, une de chaque côté, que vous soudez ensemble au moyen de la marmelade d'abricots ;

ces trois parties réunies, vous donne le *corps de la truite*, vous l'entaillez avec un couteau, pour finir les détails, et lui donner exactement la *forme* du poisson ; exprimez bien la *gueule*, les *ouïes*, les *nageoires* et la *queue* ; que toutes ses entrailles soient parfaitement accentuées. Quand vous êtes satisfait du résultat, vous étalez sur toute la surface une couche mince de marmelade, masquez-la d'une glace aux pistaches, dans laquelle vous avez joint un peu de rose et de jaune, ce qui vous donne une glace de la teinte de la *truite*, laissez la sécher, puis avec un cornet de glace royale de la même teinte que la glace, mais beaucoup moins foncée ; vous finissez de marquer la *gueule*, les *ouïes* et les *yeux*. Dressez-la sur un plat long recouvert d'une serviette, garnissez le tour avec des pommes de terre imitées de cette façon : vous taillez des morceaux de biscuits en forme de grosses olives, vous les trempez au bout d'une brochette, dans la glace à l'orange, *teinte en jaune*, quand la glace est prise, vous les dressez par groupes autour du *poisson*, vous alternez avec des bouquets de persil bien vert. Servez à part une sauce à la crème mousseuse, aromatisée d'un zeste d'orange.

COTELETTES A LA PURÉE DE MARRONS

Faites blanchir 250 grammes de riz caroline, égouttez-le, placez-le dans une casserole avec

trois fois son volume de bon lait; faites partir en ébullition; laissez-le cuire à couvert sur les cendres chaudes jusqu'au moment ou le riz est à *sec*, les grains bien renflés et moelleux; ajoutez-y gros comme un *œuf* de beurre; 200 grammes de sucre en poudre; une pincée de sel et une demi-gousse de vanille pulvérisée; mêlez, puis incorporez un œuf entier et *4 jaunes*; réduisez un moment sur le feu, afin que les œufs ne relâchent pas l'appareil, ce qui arriverait sans ce soin. Séparez le riz par parties égales de la grosseur d'un *petit œuf*; roulez-les dans la farine sur la table pour leur faire prendre la forme d'une côtelette, puis trempez-les dans l'œuf battu; panez-les à la mie de pain très-fine; faites-les frire dans le beurre clarifié, d'une belle couleur des deux côtés; dressez-les en couronne sur le plat, enfoncez dans chaque bout un petit bâtonnet en pâte sèche, papillotez-les et dressez dans le puits une purée de marrons préparée de cette manière: Enlevez la *première peau* de 25 beaux marrons, plongez-les dans l'eau bouillante et quand la *pellicule se détache* facilement, vous les égouttez, puis épluchez-les en les plongeant à mesure dans l'eau fraîche; cela fait, vous les mettez dans une casserole d'eau en ébullition; faites-les marcher à *grand feu*, dès le moment ou ils s'écrasent sous le doigt, égouttez-les; passez au tamis, relevez la purée dans une casserole, ajoutez-y gros comme un *petit œuf* de beurre frais; 60 grammes de sucre en poudre, de

la vanille pulvérisée, étendez d'un peu de crème double, faites chauffer et versez dans le puits des côtelettes.

FRICANDEAU A LA CHICORÉE

Préparez l'appareil à *madeleine* en quantité suffisante pour emplir un moule qui puisse représenter la *taille* et la *forme* de la noix de veau, faites cuire au four (chaleur modérée), laissez refroidir. Parez-la pour lui donner la taille et la forme de la noix de veau naturelle, servie précédemment, masquez la surface d'une couche de marmelade; piquez ensuite des filets d'amandes taillés en carrés, dans le même sens que s'y trouvent placés les *lardons*. Versez sur la surface une abondante glace à l'orange, pas *trop liquide*, laissez bien égoutter. Cette glace donne une imitation parfaite de la teinte d'une noix de veau glacée au four. Laissez-la sécher jusqu'au moment de servir.

Pour la chicorée vous l'*imitez* par le procédé suivant: ayez une douzaine de belles tiges de rhubarbe, d'une bonne matûrité; commencez par enlever la *pellicule filandreuse* qui la couvre, émincez-les et placez dans uue casserole avec *moitié* de leur valeur, du sucre en poudre, faites cuire sur le feu doux à couvert en la remuant de temps à autre; réduisez-la pour l'amener à la consistance d'une *chicorée cuite*, laissez-la refroi-

dir, au moment de servir, vous la dressez sur le plat et placez le fricandeau dessus.

Cette *rhubarbe* cuite en marmelade est une imitation parfaite de la chicorée, elle est d'un goût fin et délicat et s'accorde parfaitement avec le gâteau auquel elle est adjointe enfin, l'ensemble forme outre une bonne *imitation*, mais encore un entremets parfait, digne d'être accepté des palais les plus délicats.

JAMBON A LA GELÉE

Préparez un appareil de biscuit à la vanille, en augmentant la dose de fécule, afin de le rendre plus consistant ; versez dans un large sautoir beurré, de façon que son diamètre puisse contenir assez de biscuit, pour pouvoir former la longueur et l'épaisseur du jambon. Faites-le cuire au four, chaleur modérée, et ne le retirez du four que d'une cuisson profondément atteinte. Ce biscuit doit être *cuit la veille*, pour le travailler le lendemain. Commencez par le parer superficiellement, entaillez-le d'un côté pour le diminuer, en marquant la partie qui forme le manche, arrondissez bien les contours. Le *jambon naturel* doit vous servir de guide, tant pour la *forme* que pour la *taille* ; quand il est parfaitement formé, vous faites une entaille sur le dessus, que vous ne creusez pas *trop profondément* pour y placer la garniture suivante : vous avez d'abord préparé une gelée au

kirsch, un peu plus collée que de coutume, vous lui incorporez une belle macédoine de fruits cuits en compote; faites-la prendre sur la glace, placez-la dans le *vide* du jambon, que vous recouvrez d'une lame de biscuit, provenant de la partie enlevée, masquez toute la surface d'une couche mince de marmelade et glacez le jambon de la façon suivante: d'abord la partie du manche en lui donnant la forme et l'étendue qu'embrasse la partie *couenneuse* avec une glace au *chocolat*; ensuite celle qui représente le *gras* du jambon, avec une glace au *kirsch*, dans laquelle vous avez joint quelques *gouttes de caramel*, laissez-les sécher. Vous avez placé sous le jambon une abaisse de pâte sèche, pour lui donner de la solidité, mais elle doit *rester invisible*. Placez-le sur le plat, garnissez le tour avec de la gelée au kirsch hachée et les bords du plat avec des croûtons de la même gelée; décorez le dessus également avec la même gelée. Papillottez le manche, tenez-le au *frais* jusqu'au moment de le servir.

ASPERGES A LA SAUCE

Il vous faut pour cet *entremets* des moules à glace, représentant l'*asperge*. Ces moules sont en plomb et se ferment avec des charnières. Préparez deux glaces: l'une aux *pistaches* et l'autre à la *vanille*; vous les moulez, la *tige* avec la *vanille* et la *pointe* avec la *pistache*, fermez les moules,

mettez-les raffermir dans la glace pilée et salée. Au moment de servir vous les démoulez, pour les dresser à mesure sur un plat recouvert d'une serviette. Servez à part une sauce mousseuse à la crême, tenue sur glace jusqu'au dernier moment.

MAI

Menu d'un diner de la cuisine ancienne

Le diner qui va suivre, n'est pas un de ceux qu'on peut citer comme un modèle; la *science moderne* lui est tout à fait étrangère, s'il figure ici, c'est plutôt comme curiosité et pour servir de comparaison avec nos travaux du jour. J'ai pris les détails de ce menu dans un traité de cuisine publié en 1723. Je n'ai rien changé dans la description, ni dans sa teneur fondamentale ; si ce n'est une diminution dans le nombre des mets, servis à chaque diner, dont on avait l'habitude de surcharger les tables à cette époque. Mais, à part cette restriction, il suffira pour montrer comment dînaient nos pères.

Soupe de nuit
Brochet à la polonaise (nouvelle entrée due au roi Stanislas).

Cochon de lait au partoulet (la moitié bouillie et l'autre rôtie sans être coupé.)
Filet d'aloyau à la Berry
Pâté d'une éclanche (épaule de mouton) à la broche.
Pigeons au point du jour
Gogne au sang de porc
Cimier de marcassin rôti. Sauce au réveil-matin
Grenade de choux-fleurs
Beignets en lacs d'amour

SOUPE DE NUIT

Prenez 6 livres de trumeau de bœuf, un bout saignant de mouton; un *quasi* de veau, 3 abattis de dindons, 2 vieilles perdrix. Faites écumer ces viandes dans une grande marmite avec 10 pintes d'eau; ajoutez un bon bouquet, 12 carottes, 12 panais, 12 oignons, 12 navets, 6 pieds de céleri, 3 têtes de choux de Savoye, 1 litron de garvances, une pincée de bonnes épices et un morceau de sucre. Laissez le tout bouillir *12 heures*, en ayant soin de boucher la marmite avec un papier bien empâté et sur le feu doux; il faut que tout ce qui est dans la marmite soit pourri de cuire, le bouillon court et très-clair, il faut qu'il soit juste pour mitonner le pain. Servez-le dans un pot à oille et mettez-y du cerfeuil haché.

Hein ! que dites-vous, lecteurs, d'une pareille *soupe*. J'ai cherché comment pouvait se justifier

ce titre de soupe de nuit et je n'ai rien trouvé qui puisse satisfaire ma curiosité. J'ai supposé que la cuisine de cette époque si surchargée de travaux, où l'abondance des mets servis journellement dans chaque dîner, forçait les cuisiniers de marquer leur soupe la veille, en la laissant *cuire toute la nuit* et de là sans doute lui fut donné ce titre de *soupe de nuit*.

BROCHET A LA POLONAISE

(Nouvelle entrée due au roi Stanislas.)

Prenez un beau brochet *tout en vie*, fendez-le par la moitié, coupez-le ensuite par morceaux de 4 pouces de large; placez-les dans un plat, couvrez-les de sel, que vous mettez du *côté des écailles*. Un quart d'heure après versez dessus du vinaigre bouillant, dans lequel vous avez mis du poivre, ce qui lui donne un beau bleu. Vous mettez ensuite vos morceaux de poisson dans une casserole, avec: thym, laurier, basilic, oignons, persil, ciboules, clous de girofle et poivre; mettez de l'eau pour couvrir le poisson, de l'épaisseur de trois doigts; faites cuire à grand feu, servez dans une grande jatte *avec ses écailles*. Faites la sauce rien qu'avec du beurre fondu, dans lequel vous mettez un quarteron d'anchois écrasés.

Certes! voilà uu mets qui devait faire honneur à l'inventeur, le roi de Pologne!

COCHON DE LAIT AU PARTOULET

(la moitié bouillie et l'autre rôtie sans être coupée.)

Prenez un des meilleurs cochons de lait que vous pouvez trouver; échaudez-le pour enlever le poil, videz-le ensuite. Faites le cuire par le milieu dans une marmite, ou le *derrière seul trempe dedans*; vous suspendez la partie du devant en passant une brochette à travers les yeux, vous la fixez à une corde attachée à la cheminée; la *partie du devant* doit être cuite par le feu de la broche; vous l'arrosez d'huile pour lui faire prendre couleur, en la tournant pour qu'elle cuise également, quant au reste du corps qui baigne dans la marmite, l'eau doit-être salée et aromatisée, il doit-être d'un blanc de neige, tandis que le devant se trouve coloré d'un jaune foncé. Servez-le sans sauce.

Je ne sais si l'auteur de cette recette, à procédé *lui-même* à l'exécution de cette cuisson, avec une réussite certaine, en tout cas, il fallait une grande habitude; car il est à douter que la chair si tendre et si délicate d'un cochon de lait, puisse se soutenir étant suspendu dans un liquide en ébullition, l'auteur n'en dit rien. Mais comme à cette époque les traités de cuisine n'étaient pas écrits par les *praticiens*, mais par des majordomes qui recueillaient et donnaient des conseils, de là, les confusions qu'on découvre dans ces traités; car ils sont écrits sans *pratique* et sans méthode. Je le donne ici tel

qu'il est écrit, sans garantir l'efficacité d'un bon résultat, ni le mérite que les convives pouvaient trouver dans un mets semblable.

FILET D'ALOYAU A LA BERRY

Ayez un bon filet de bœuf que vous parez en enlevant les peaux, nerfs et graisse ; fendez-le en deux, sans le séparer, aplatissez-le avec le couperet. Faites une farce avec du lard rapé, foies de volaille, beurre, persil, truffes, champignons et jaunes d'œufs crus, assaisonnez d'épices, étalez-la sur le filet, que vous roulez en forme de boudin ; enveloppez-le de bardes de lard et ficelez bien serré, faites cuire dans un bon fond, quand il est cuit, vous l'appropriez et le mettez dans un plat, avec un ragoût de truffes autour.

Ce filet de bœuf préparé d'après cette méthode, est susceptible de recevoir quelques modifications, en perfectionnant sa composition, avec la suppression de quelques articles inutiles, et remplacés par d'autres plus acceptables au goût du jour ; il peut recevoir l'honneur de nos services à la moderne.

PATÉ D'ÉCLANCHE (épaule de mouton) A LA BROCHE

Ayez une épaule de mouton bien mortifié ; désossez-la entièrement *sauf le manche*, piquez la chair de gros lardon, assaisonnez d'épices, persil et ciboules hachés, roulez-la après l'avoir gar-

nie d'une bonne farce, enveloppez-la d'une large abaisse de pâte à pâté, collez bien les jointures, emballez de plusieurs feuilles de papier beurré ; ficelez bien serré, attachez le pâté sur le hatelet de la broche, faites rôtir devant un bon feu *pas trop vif*, mais bien nourri, arrosez-le souvent, Donnez 4 heures de cuisson, enlevez le papier, faites prendre couleur à la pâte. Dressez-le sur le plat, faites un trou sur le dessus, faites entrer une sauce hachée dedans. Servez pour entrée.

Voilà encore un de ces mets anciens, qui peut être susceptible de recevoir des améliorations, il peut dans un moment de pénurie de comestibles, avec quelques perfections, remplir un but utile, il mérite de fixer l'attention.

PIGEONS AU POINT DU JOUR

Faites une farce fine, pour garnir l'intérieur de 4 beaux pigeons de volière, faites les braiser dans un bon fond. Tournez les fonds de 4 gros artichauts, faites les blanchir pour retirer le foin, faites-les cuire avec les pigeons, vous les retirez de la cuisson un peu fermes. Egouttez les pigeons aussitôt cuits, passez et dégraissez le fond, liez-le d'un petit roux blond, incorporez à la sauce un verre de champagne quand, la sauce est cuite et dégraissée, liez-la de 3 jaunes d'œufs, passez-la au tamis. Faites une farce de veau un peu ferme ; formez avec, sur chaque fond d'artichaut, un lit,

pour recevoir un pigeon, préparez-les tous de même ; cette farce doit les couvrir entièrement, lissez-la sur le dessus, et semez ensuite un peu de mie de pain, poussez-les au four, le temps de cuire la farce et de chauffer à fond les pigeons. Au moment de servir, vous faites une ouverture en dessus, faites entrer la sauce, dans laquelle vous avez joint les queues de 20 écrevisses coupées en dés, et liez avec un beurre provenant des coquilles, rapprochez la farce. Servez chaud.

GOGNE AU SANG DE PORC

Ratissez un foie de veau, pour enlever la chair, sans les peaux ni filandres, broyez-le au mortier avec moitié de son volume de panne de porc hachée et pilée, ajoutez dix cuillerées à bouche de fines herbes passées au beurre, une demi-livre de mie de pain trempée dans le bouillon et bien pressée, puis 10 jaunes d'œufs crus, assaisonnez de sel et d'épices, puis incorporez un cuillerée à pot de sang de porc, fraîchement tué ; mêlez, puis versez le tout dans une poupetonnière, dont le fond est garni de bardes de lard et de crépine de porc ; couvrez de bardes de lard, poussez au four, laissez cuire 2 heures, démoulez sur le plat. Servez chaud avec une essence de jambon.

CIMIER DE MARCASSIN SAUCE AU RÉVEIL-MATIN

L'expression *cimier*, appartient à la cuisine ancienne ; c'est ainsi qu'on nommait le train de

derrière d'un animal, à partir des dernières côtes, jusqu'à la naissance des cuisses ; cette expression qui n'avait sans doute aucune valeur dans la langue française, n'existe plus que par souvenir. Aujourd'hui nous appelons cette partie de l'animal (et nous le voyons reçu par les gourmets érudits;) par le mot *selle* personne jusqu'à ce jour, n'est venu réclamer contre cette expression, c'est pourquoi je m'explique sur ce mot, parce que je n'ai pas cru devoir le changer dans ce menu, car en donnant la chose, je devais respecter le mot.

Commencez par tailler le *cimier* de marcassin après l'avoir préparé de la même façon que nous procédons pour une *selle* de mouton. *Trois jours* avant de le servir, vous le piquez dans l'intérieur avec des lardons gras et maigres de jambon, des cornichons coupés en filets, et des filets d'anchois, placez-les tous de façon à mêler les nuances, puis faites le macérer, dans une marinade au vinaigre fortement aromatisé. *Trois heures* avant de servir vous l'égouttez, épongez-le, masquez le dessus de fortes bardes de lard, faites rôtir au four, quand il est aux trois quarts cuit, vous enlévez les bardes de lard, masquez-la de la préparation suivante : Mettez dans une casserole une demi-livre de beurre, une demi-livre de mie de pain, placez la casserole sur le feu, pour fondre le beurre, puis ajoutez 12 jaunes d'œufs et une pincée de sel, tournez sur le feu jusqu'au moment où

cette composition se lie comme une crême épaisse; masquez avec toute la croupe du *cimier*, poussez de nouveau au four, laissez finir de cuire en l'arrosant souvent, retirez quand la surface est d'un beau jaune clair. Dressez sur le plat, servez-le avec une sauce au *réveil-matin* préparée de cette manière :

Mettez dans une casserole un demi-verre d'huile fine avec 3/4 de veau coupé par morceaux, autant de maigre de jambonneau ; faites revenir sur le feu, quand c'est rissolé, ajoutez : ail, thym, laurier, échalottes, oignons, persil, carottes, 3 clous de girofle, cannelle, muscade, gingembre et un peu de baume ; faites revenir de nouveau, puis mouillez d'une forte cuillerée à pot de bouillon, un verre de champagne et un verre de vinaigre, ajoutez la chair de 2 citrons épépinés, laissez cuire un quart d'heure, puis passez avec pression dans une serviette ; dégraissez-le et faites réduire avec une sauce brune, un peu liée, servez de suite. Certes ! voilà une *sauce* qui, si elle réveillait le *matin*, n'était pas composée pour endormir le *soir*. Mais je crois que les gourmets de nos jours auraient beaucoup de peine à s'accoutumer au goût prononcé qu'elle doit avoir.

GRENADE DE CHOUX-FLEURS

Epluchez par petits bouquents réguliers 2 belles têtes de choux-fleurs, faites-les cuire à l'eau salée;

égouttez-les un peu ferme. Beurrez un moule d'entremets uni, quand les choux-fleurs sont refroidis, vous les rangez dans le fond du moule et autour, masqué préalablement de bardes de lard, vous les serrez l'un auprès de l'autre, masquez-les pour les lier ensemble, d'une farce de veau un peu consistante, lissez-la pour former un puits au centre, dans lequel vous mettez : truffes, champignons, langues, foies gras et quelques choux-fleurs, le tout coupé en dés et lié d'une sauce *brune* très-réduite ; couvrez d'une couche de farce puis de bardes de lard, faites pocher au bain-marie une bonne heure, démoulez sur le plat, enlevez le lard et masquez d'une sauce brune.

BEIGNETS EN LACS D'AMOUR

Ayez du *pourpier* bien tendre et nouvellement cueilli. Ayez la même quantité de fleurs de *sureau*, en pleine maturité, faites avec ces deux objets des petits bouquets égaux, que vous entrelacez l'un à l'autre, faites-les mariner dans un saladier pendant cinq heures avec cognac et eau de fleurs d'oranger par parties égales, zeste de citron râpé sur du sucre et canelle en poudre ; remuez de temps à autre, afin qu'ils puissent bien se pénétrer de la marinade en tout sens. Un peu avant de servir, prenez chaque bouquet séparément, trempez-les dans une pâte à frire ; masquez-les entièrement, plongez dans la friture bouillante, faites cuire un

peu sec et d'une belle couleur; égouttez, saupoudrez de sucre en poudre et servez bouillant.

On comprendra facilement que ce dîner est placé ici plutôt comme *curiosité* que comme *utilité*, je n'ai pas cru devoir le supprimer de la momenclature des menus contenus dans cet ouvrage; il est à titre de renseignement, puisque les véritables *praticiens* doivent connaître tout ce qui a rapport à la science, je le donne pour faire discerner, mais non pour *conseiller de le servir*.

JUIN

Potage à la Cussy
Rissoles à la Nesselrode
Darne d'esturgeon à la régence
Longe de veau à la duchesse
Turban de filets de volaille Apicius
Pigeons rôtis
Macédoine de légumes à la printanière
Sylphide à l'ananas
Pain de fraises à la Cornélia

POTAGE A LA CUSSY

Faites une farce de volaille très-délicate, dans laquelle vous joignez une purée de champignons; joignez-y quand elle est terminée, un *salpicon*

préparé de cette manière : 4 truffes cuites au consommé, 20 rognons de coq blanchis et coupés en deux ou trois morceaux, 6 crêtes cuites détaillées en dés et un filet de volaille sauté, coupé en julienne : mêlez le tout à la farce de volaille, versez-la ensuite dans un petit moule d'entremets uni, beurré; faites pocher au bain-marie. Au moment de servir, vous le démoulez sur un plat; découpez-le en morceaux réguliers, mais sans les détacher; il suffit que chaque convive puisse le prendre à la cuiller. Servez à part un consommé de volaille, dans lequel vous ajoutez au moment de servir les têtes d'un botillon d'asperges vertes, blanchies.

RISSOLES A LA NESSELRODE

Préparez un petit *salpion* de truffes, volaille, champignons et angoursis (les angoursis sont des petits concombres russes conservés au sel). Vous le liez d'une sauce parisienne très-concentrée, et quand il est refroidi vous y incorporez la moitié de son volume de farce à quenelles de volaille. Vous avez mis raffermir de la pâte à brioche sur la glace; abaissez-la en carré long de 6 millimètres d'épaisseur, mouillez l'abaisse, puis distribuez l'appareil ci-dessus par parties de la grosseur d'une petite noix, recouvrez-les d'une partie de l'abaisse appuyez le tour, découpez-les avec un coupe-pâte cannelé; faites frire au moment de servir.

DARNE D'ESTURGEON A LA RÉGENCE

Procurez-vous une darne d'esturgeon d'une taille proportionnée à l'importance du dîner. Enlevez d'abord les plaques osseuses adhérentes à la peau, puis la peau blanche attachée aux parois intestinales; piquez les filets sur la longueur avec des lardons de truffes et des filets d'anchois bien dessalés; ficelez-la de plusieurs tours de ficelle, placez-la dans une petite braisière, mouillez à couvert d'une excellente *mirepoix* au madère, faites partir en ébullition, placez sur le feu doux, afin qu'elle ne fasse que *mijoter* en la surveillant attentivement. La durée de cuisson ne peut se préciser avec exactitude, en raison de la taille du poisson et de l'âge de l'animal. Ce n'est que par une appréciation pratique et une attention minutieuse, qu'il faut s'en rendre compte. Enfin, quand on juge le poisson parvenu à son degré de cuisson; vous l'égouttez sur un plafond, déficelez-le, enlevez la peau avec attention, imbibez-le de glace de poisson sur la surface et faites-le glacer au four. Pendant ce temps, vous avez passé et dégraissé une partie de la cuisson que vous faites réduire pour l'incorporer dans une sauce à la française et constitué la sauce régence, dressez-le poisson sur le plat, groupez autour la garniture à la régence composée de cette manière: grosses quenelles de poisson, fourrées d'un *salpicon* de

truffes et de champignons; truffes entières tombées à glace dans le madère et la glace de volaille; escalopés de filets de turbot, des grosses écrevisses cuites au vin blanc. Saucez seulement les quenelles et les escalopes. Envoyez le surplus de la sauce à part.

LONGE DE VEAU A LA DUCHESSE

Faites tailler une longe de veau, depuis la dernière côte jusqu'à la naissance du cuissseau. Commencez par rogner le bout de la *bavette*, enlevez le rognon et la graisse superflue, désossez-le avec la précaution de ne pas endommager les chairs, ramenez le filet mignon au centre, puis roulez la bavette en dessous, en donnant à la longe une belle forme, ficelez-la en anneaux serrés, puis marquez-la dans une petite braisière proportionnée à sa taille; mouillez d'une excellente *mirepoix* aux trois quarts de son épaisseur, faites partir en ébullition couvrez d'une feuille de papier puis du couvercle, faites-la braiser au four en la surveillant, en raison de la chaleur de ce dernier; arrosez-la souvent. Cinq bons quarts d'heure à une *heure et demie* peuvent suffire à sa cuisson si elle est bien conduite; en dernier lieu, vous l'arrosez de son fond et la laissez découverte pour la glacer, ce travail terminé, vous la tenez au *chaud* jusqu'au moment de la servir. Passez et dégraissez le fond, réduisez-le avec un cuillerée à pot de sauce à la

française, quand elle est réduite à point passez à l'étamine dans un bain-marie. Au moment de servir déficelez la longe, dressez-la sur le plat, dressez dans chaque flanc, une bordure de pommes de terre duchesse, taillées en carrés longs, servez la sauce à part.

TURBAN DE FILETS DE VOLAILLE APICIUS

Levez les filets de 5 beaux poulets tendres et bien en chair, mettez les filets mignons de côté, parez les gros en les allongeant le plus possible, en leur faisant atteindre la forme d'un filet de sole ; bigarrez-les avec des demi-ronds de truffes, couvrez-les de bardes de lard, tenez au frais. Avec les parures et une partie de la chair des cuisses, vous faites une farce de volaille très-délicate, retirez-en le quart et mettez pocher le reste dans un moule à *savarin*, de la largeur du fond du plat déstiné au service, laissez-la refroidir à moitié dans le moule puis renversez-le sur une abaisse de pâte cuite du diamètre de la bordure, vous la soudez au moyen d'un peu de farce mise en réserve. Masquez ensuite la bordure de farce, avec une couche de farce *crue*, placez ensuite les dix filets bigarrés en les inclinant tous d'un côté, de façon à ménager entre chacun un écartement de 12 millimètres de largeur, Prenez les dix filets mignons, enlevez le petit *nerf* adhérent ; frappez-les légèrement avec la batte pour

les allonger, parez-les tous de 12 millimètres de largeur, passez sur la surface le pinceau imbibé de blancs d'œufs, semez dessus de la langue écarlate hachée, appuyez cette dernière avec la lame du couteau, posez-les ensuite, entre chaque filets bigarrés, dans le même sens, à la place réservée pour eux, masquez-les tous de bardes de lard, enveloppez le tour d'une bande de papier beurré; placez dans le centre une carotte assez grosse enveloppée de bardes de lard, pour maintenir le puits; faites pocher au four pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, déballez le turban, glissez-le sur le plat, garnissez le puits d'un ragoût de truffes tombées à glace dans le madère, et lié d'une sauce parisienne tirée des débris de la volaille. Servez sans masquer les filets. Envoyez le surplus de la sauce à part.

PIGEONS DE VOLIÈRE RÔTIS

6 beaux pigeons peuvent constituer un rôt suffisant; choisissez-les tendres et *mortifiés* à point, couvrez-les de bardes de lard, faites rôtir devant un bon feu de broche, 30 à 35 minutes de cuisson, servez-les entourés de cresson, un bon jus clair à part.

MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA PRINTANIÈRE

La macédoine est un des entremets de légumes le plus estimé en cette saison, tout est en profusion

et surtout en excellente qualité; il faut pour cela une grande variété, et le premier choix est de rigueur. Quand ce choix est fait, vous les cuisez séparément selon leur convenance; vous les réunissez ensemble dans un sautoir, joignez-y une cuillerée à pot de sauce parisienne réduite, une pincée de sel fin, une cuillerée à bouche de sucre en poudre et 125 grammes de beurre fin, distribué en morceaux, sautez-les sur le feu pour les lier, en ayant bien soin de ne pas les écraser, vous les dressez dans une croûte de tourte d'entremets de la largeur du fond du plat, ayant une belle bande de feuilletage.

SYLPHIDE A L'ANANAS

Préparez 150 grammes de gênoise, très-lègère, vous la faites cuire dans un moule à bordure d'entremets uni, laissez-la refroidir, puis vous la soudez sur un fond de pâte sèche mangeable, masquez tout le tour et le dessus avec une marmelade d'abricots passée et recuite avec un peu de sucre en poudre, semez autour des pistaches hachées, mêlées avec la même quantité de sucre granit de la même grosseur, décorez le dessus avec de beaux fruits confits, bien transparents. Faites cuire au petit cassé 175 grammes de sucre laissez-le refroidir quelques instants puis incorporez-le par petites parties, c'est-à-dire en le faisant couler par filets réguliers dans cinq blancs

d'œufs fouettés bien fermes. Quand les deux parties sont réunies, vous avez une meringue lisse un peu ferme, joignez-y une demi-gousse de vanille pulvérisée, et un *salpion* d'ananas cuits et parfaitement égouttés ; dressez cette meringue dans le puits de la bordure ci-dessus, en forme de pain de sucre, semez sur cette meringue des filets de pistaches coupés très minces, servez à part une crème mousseuse froide à la vanille.

PAIN DE FRAISES A LA CORNÉLIA

Chemisez mince un moule d'entremets uni avec de la gelée au citron bien transparente, collez sur le fond et les parois du moule, appuyées sur la gelée formant la chemise des belles fraises ananas, à égale distance l'une de l'autre, vous les soudez au moyen de la gelée ; ce travail terminé vous laissez le moule sur la glace. Passez en purée 600 grammes de belles fraises dans un tamis fin, délayez-les avec un sirop refroidi, fait avec 450 grammes de sucre, dans lequel vous avez mis 30 grammes de colle clarifiée, une petite infusion de vanille et le jus d'un demi-citron ; quand le tout est mêlé passez à l'étamine, faites en l'essai sur la glace, et s'il remplit les conditions requises à l'égard de la colle, versez dans le moule, laissez raffermir sur la glace 2 heures, puis vous le démoulez avec les soins voulus, garnissez le pied d'une couronne de petites gênoises glacées à la fraise.

JUILLET

Potage macaroni à la gastronome
Saumon à la Monime
Dindonneaux à la régence
Filets de pigeons à la Vernouillet
Ris de veau à la Brighton
Canetons de ferme rôtis
Petits pois à la française
Pain d'amandes à la Copernic

POTAGE MACARONI A LA GASTRONOME

Faites cuire à l'eau salée 150 grammes de macaroni fin (dit *aiguillette*); quand il est bien moelleux vous l'égouttez ; découpez-le ensuite en bâtonnets de 3 centimètres de longueur, relevez-le dans un sautoir avec 125 grammes de beurre, 6 truffes cuites taillées en julienne, 30 petits rognons de coq blanchis et les blancs d'une volaille rôtis, taillés en filets minces et réguliers. Sautez le tout ensemble sur le feu, pour le chauffer, liez de quelques cuillerées de sauce parisienne réduite, puis ajoutez 100 grammes de parmesan râpé ; une pincée de poivre blanc et une pointe de cayenne; liez le tout ensemble, versez dans un plat à gratin, masquez de parmesan râpé, arrosez de beurre fondu, faites prendre couleur au four ; servez bien chaud dans son plat, accompagné d'un consommé de volaille bien succulent.

SAUMON A LA MONIME

Choisissez un moyen saumon bien frais; videz-le par les ouïes, écaillez, lavez et essuyez-le. Fendez-le sous le ventre dans toute sa longeur; écartez les chairs et mettez la grosse arête à nu, détachez-la de la tête et de la queue, enlevez-la, ainsi que toutes les petites qui se trouvent logées dans les chairs, essuyez-le dans l'intérieur, salez légèrement, puis garnissez-le d'une farce de poisson un peu ferme, rapprochez les chairs, cousez la peau du ventre pour lui faire prendre sa forme première placez-le dans une poissonnière appuyé sur le ventre; versez dessus une *mirepoix* au vin blanc bien aromatisée; qu'il baigne entièrement, faites partir doucement sur le feu, quand il arrive à l'état voisin de l'ébullition, placez la poissonnière sur un feu doux pour maintenir le liquide au même degré, laissez-le cuire tranquillement selon les règles établies. Au moment de servir, levez la feuille de la poissonnière, laissez le saumon s'égoutter, tirez la ficelle qui lui bride le ventre d'un bout (elle doit se détacher sans déranger le poisson), puis glissez-le sur le plat, dressez autour la garniture suivante: 12 paupiettes de filets de soles six de chaque côté, 6 beaux boudins de poisson à la Richelieu, 30 têtes de champignons tournés, que vous divisez par groupes; puis 6 belles écrevisses. Masquez toutes ces garnitures, sauf les écrevisses avec une sauce matelotte à la normande; glacez

le saumon. Envoyez le surplus de la sauce à part.

DINDONNEAUX A LA RÉGENCE

Bridez pour *entrée* deux moyens dindonneaux, après leur avoir garni l'estomac d'un salpion de truffes et de foies gras, liés d'une sauce parisienne très-concentrée ; piquez les estomacs avec du lard taillé fin et régulier, placez-les tous deux dans une braisière juste à leur taille ; mouillez d'une *mire-poix* au madère jusqu'à la hauteur des cuisses ; faites partir en ébullition, placez sur la piquerie une feuille de papier beurré, couvrez-les du couvercle ; placez sur les cendres rougies, avec du feu dessus, arrosez-les souvent. Quand la cuisson approche, ce que vous jugez par un examen sérieux, car il faut vous *méfier* de la tendreté des dindonneaux ; ôtez le papier, doublez le feu sur le couvercle afin de les glacer d'une belle couleur. Egouttez et débridez-les ; dressez sur le plat, groupez autour la garniture à la régence, composée de cette manière : 2 belles noix de ris de veau piquées et glacées (1), 20 belles crêtes de coq, 20 truffes entières, tombées à glace dans le madère et la

(1) Par exception à la règle, les ris de veau doivent-être supprimés et remplacés par une autre garniture qui s'allie aux dindonneaux, par cette raison que les ris de veau paraissent plus tard dans le même diner. Mais cette exception ne doit-être exécutée qu'en raison de cette circonstance.

glace de viande, puis 8 écrevisses entières. Chacune de ces garnitures doit être cuite séparément et selon sa convenance, puis dressez-les autour des dindonneaux de façon qu'il ne soit pas nécessaire de les saucer. Envoyez à part une sauce régence au consommé de volaille.

FILETS DE PIGEONS A LA VERNOUILLET

Levez les filets de 7 beaux pigeons tendres, parez-les en retirant le filet mignon, que vous mettez de côté, marquez-les dans un sautoir beurré, assaisonnez-les, puis faites revenir sur le feu vif, sans les *retourner*; égouttez-les ensuite sur un plafond. Avec les filets mignons, et la chair des cuisses, vous faites une petite farce fine de volaille à la purée de champignons, masquez avec tous les filets du côté atteint par le feu, rangez-les à mesure sur un plafond beurré, en posant le côté *cru* et sans farce en dessous; quand ils sont terminés, vous passez sur la farce le pinceau imbibé d'œufs battus, semez ensuite une mie de pain très-fine, arrosez de beurre fondu, poussez à four chaud, de façon à pouvoir colorer le dessus, tandis que le dessous aura le temps de cuire en même temps. Dressez-les en couronne le côté pané en dessus, garnissez le puits d'une purée de champignons, versez dans le pied des filets une demi-glace, tirée des débris des pigeons.

RIS DE VEAU A LA BRIGHTON

Faites le choix de 3 belles noix de ris de veau de première taille ; après les avoir dégorgés, vous les faites blanchir un peu ferme, laissez-les refroidir, puis vous les piquez intérieurement avec des filets de truffes et de langues écarlates, faites-les braiser dans une excellente *mirepoix* ; laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson, puis enveloppez-les chacun d'un petit linge à galantine, que vous serrez de façon à leur donner une forme ronde et toutes du même diamètre, mettez-les en presse légère, laissez-les refroidir. Déballez et parez-les tous uniformes, masquez-les d'une belle sauce *chaud-froid* blonde, laissez-les refroidir sur glace. Préparez une croustade basse dont la hauteur représente celle de la largeur des ris de veau, elle doit être à trois faces, les angles légèrement coupés, donnez-lui 8 centimètres dans le haut, 14 dans la base. On comprend que chaque face, est destinée à recevoir un ris de veau, donc ceux-ci doivent vous guider pour la taille exacte de cette croustade. Vous en faites une seconde en forme de coupe, un peu élevée, susceptible de recevoir la garniture du ris de veau, faites-les frire toutes deux d'une belle couleur ; collez la coupe sur le pied, mettez-la sécher à l'étuve. Faites un fond de plat plus large que la première croustade de 3 centimètres de hauteur ; masquez-le d'une couche de beurre vert, posez-le sur le

plat, la croustade dessus. Placez les trois ris de veau appuyés sur les trois faces de la croustade ; sur les trois pans coupés, vous collez des légumes nuancés, taillés en forme de fleurs, poussez autour de chaque ris un cordon de gelée hachée, au moyen d'un cornet; croûtonnez le pied de l'entrée, avec de la gelée. Garnissez au moment de servir la coupe, avec une macédoine de légumes, marinée à l'huile et au vinaigre. Servez à part une mayonnaise liquide.

On peut décorer les ris, ou les laisser au naturel, à volonté.

CANETONS DE FERME ROTIS

Choisissez 3 canetons gras, bien blanc, d'une peau bien fine; en les vidant vous aurez soin d'arracher les poumons, bridez pour rôt; faites rôtir sans bardes, dressez entouré de cresson. Servez à part un bon jus clair.

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

Ayez 2 litres de petits pois nouvellement écossés mettez-les dans une casserole avec 200 grammes de beurre frais, 2 décilitres d'eau, 2 oignons blancs et un bouquet de persil, salez-le, faites partir sur le feu à couvert. 30 à 35 minutes de cuisson suffisent, selon la tendreté des pois, quand ils sont cuits, vous retirez le bouquet et les oignons ; incorporez 150 grammes de beurre manié avec 20 grammes de

farine et une cuillerée à bouche de sucre en poudre, ajoutez une pincée de poivre blanc, sautez-les dans la casserole sur le bord du fourneau, jusqu'au moment où ils se trouvent bien liés. S'il se trouvaient *trop liés* on les relâche avec un peu d'eau, goûtez si l'assaisonnement est convenable: Servez de suite.

PAIN D'AMANDES A LA COPERNIC

Emondez 500 grammes d'amandes douces, lavez-les, puis épongez-les dans un linge, pilez-les au mortier, en les mouillant peu à peu de quelques cuillerées de lait; quand elles sont bien fines vous incorporez 500 grammes de sucre en poudre, broyez-les avec le pilon jusqu'au moment ou vous avez une crème lisse et un peu mollette, faites-les passer au tamis de crin fin, ajoutez-y de la colle clarifiée, pour leur donner le corps nécessaire pour se soutenir, incorporez la moitié de leur volume de crème fouettée bien ferme, puis 125 grammes de pistaches émondées et coupées en filets minces, faites un essai sur la glace et s'il remplit les conditions requises, moulez dans un moule d'entremets, faites prendre à la glace, quand il est bien raffermi, démoulez sur le plat, dressez dans le pied une garniture de petits d'*artois* à la crème d'amandes.

AOUT

Potage aux croûtes gratinées à la Henrion de Pensey
Filets de turbot à la Montreuil
Escalopes de veau à le belvéder
Timbale à la Maintenon
Chaud-froid de mauviettes à la gelée
Cailles de vignes rôties
Pointes d'asperges à la Colbert
Macédoine de fruits à la Toriceli

POTAGE AUX CROÛTES GRATINÉES A LA HENRION DE PENSEY

Levez la croûte du dessus d'un pain; enlevez la mie qui s'y trouve en trop d'épaisseur, découpez-la en ronds de 4 centimètres d'épaisseur; placez-les dans un sautoir, le côté de la mie en dessus, mouillez d'un bon dégraissé de poularde, contenant quelques cuillerées de fond. Les croûtes doivent baigner entièrement. Placez sur le feu et faites tomber à glace; poussez le sautoir au four, pour colorer les croûtes, égouttez la graisse, détachez-les avec précaution, poussez sur chaque croûton, une petite boule de farce de volaille, au

moyen du cornet, faites pocher au four. Au moment de servir, vous les plongez dans la soupière, contenant le consommé de volaille bouillant, et une petite julienne de truffes, tombée à glace dans le consommé.

FILETS DE TURBOT A LA MONTREUIL

Dans un petit turbot ou dans un morceau de gros; vous taillez 14 lames pour en faire des filets, qui, une fois parés, doivent avoir la forme et la taille d'un gros filet de volaille; salez-les, placez dans un sautoir beurré; tenez-les au frais en réserve. Tournez une garniture de pommes de terre de la grosseur d'une petite noix, en quantité suffisante pour garnir l'entrée, faites-les blanchir et égouttez aussitôt; placez-les dans un sautoir contenant 250 grammes de beurre clarifié, faites cuire sans les colorer. D'autre part, vous avez préparé une sauce parisienne, que vous distribuez dans 2 bains-marie; l'une, vous la laissez blonde, l'autre, vous la colorez en rose foncé avec un beurre de homard. Cette sauce doit-être travaillée avec un fumet au vin blanc; tirez les débris du turbot. Mettez les pommes de terre dans la sauce colorée, après les avoir bien égouttées. Sautez les filets de turbot; dressez-les en couronne sur le plat; garnissez le puits avec les pommes de terre saucées et masquez les filets avec la sauce parisienne restée blonde.

ESCALOPES DE VEAU A LA BELVÉDER

Taillez vos escalopes dans une noix de veau parée, d'une taille et d'une épaisseur uniforme ; placez-les dans un sautoir beurré après les avoir assaisonnées. Au moment de servir, vous les sautez sur un feu vif, ne les retournez que lorsqu'elles sont cuites d'un côté; égouttez le beurre, versez dessus une cuillerée à pot de sauce française, travaillée à l'essence de champignons ; laissez mijoter sans bouillir, dressez en couronne et masquez de la sauce du sautoir ; garnissez le puits d'une purée de volaille soufflée de la façon suivante : vous avez fait une purée de volaille pour garniture, dans laquelle vous avez mis la moitié de son volume de purée de champignons ; quand elle est passée, vous la relevez dans une casserole avec gros comme un petit œuf de glace de volaille et le double de beurre ; faites-la chauffer sans bouillir, assurez-vous si l'assaisonnement est suffisant, pendant qu'elle est bien chaude, vous incorporez d'un seul coup, 2 blancs d'œufs fouettés ferme ; mêlez vivement hors du feu. Vous devez avoir un appareil de la consistance d'un soufflé, mais qui n'est pas susceptible de retomber, dressez dans le puits des escalopes ; servez de suite.

TIMBALE A LA MAINTENON

Foncez un moule à timbale d'entrée, avec de la pâte à foncer. Vous avez préparé une farce à que-

nelles de volaille que vous allongez de sauce parisienne refroidie, afin de la rendre excessivement délicate. Préparez la garniture suivante : 6 truffes coupées en lames ; 2 filets de volaille rôtis, taillés en escalopes, 15 têtes de champignons, un petit foie gras taillé en lames, un morceau de langue écarlate, également découpé. Toutes les garnitures sont cuites séparément selon leur exigence. Masquez le fond et le tour de la timbale avec la farce préparée d'avance, placez sur cette farce le tiers de la garniture variée ci-dessus ; masquez-la de farce, recommencez deux fois la même opération qui doit épuiser toute la garniture, en même temps et remplir la timbale, couvrez-la d'une abaisse de pâte, que vous soudez bien, faites-la cuire à four chaud, une heure et demie de cuisson. Au moment de servir, vous la démoulez sur le plat, cernez sur le dessus un couvercle à 15 millimètres près des bords ; levez-le, dégraissez la timbale s'il y a lieu ; versez dessus une sauce parisienne très-corsée, réduite au fumet de truffes et de champignons, placez le couvercle dessus ; glacez au pinceau la superficie de la timbale et servez de suite.

On peut joindre à cette garniture des crêtes, des rognons de coq et tout autre dont on disposerait alors.

CHAUD-FROID DE MAUVIETTES A LA GELÉE

Désossez avec attention 24 belles mauviettes. Quand ce travail est terminé, vous les garnissez

toutes intérieurement d'une farce à gratin de foies gras aux truffes; rapprochez l'extrémité des peaux ensemble pour leur donner une forme ronde; rangez-les dans un petit sautoir dont le fond est masqué de bardes de lard, serrez-les l'une près de l'autre pour qu'elles ne se déforment pas. Faites fondre gros comme un œuf de glace de viande avec un demi-verre de madère, versez sur les mauviettes ; couvrez-les de bardes de lard, faites-les cuire au four ou entre deux feux, cela n'exige que quelques minutes, le temps pour ainsi dire de les pocher, afin de les obtenir tendres et savoureuses ; une cuisson trop prolongée les durcit, en leur faisant perdre une partie de leur qualité. Quand elles sont sorties du feu, laissez-les un quart d'heure en dehors, puis enveloppez-les chacune dans un petit linge, que vous nouez fortement pour les obtenir bien rondes, laissez-les refroidir. Quand vous êtes pour les finir, vous les détachez du linge, parez le fond afin qu'elles se tiennent bien à plomb, trempez-les dans une sauce *chaud-froid brune* bien clarifiée, laissez refroidir sur glace. Vous avez dans le principe fait une gelée à *aspic* et moulé une bordure d'entrée; quand elle est prise, vous la démoulez sur le plat, dressez dans le puits les mauviettes, après avoir placé dans le centre de la bordure un rond de pain recouvert de beurre, afin de donner plus de hauteur à la garniture. Pour dresser ces mauviettes, avec l'attention de ne pas ternir le brillant de la *sauce*

chaud-froid ; vous les prenez avec deux aiguilles à brider, placez-les de suite à l'endroit qu'elles doivent occuper, sans être obligé de les retoucher dressez en hauteur, sans décors, à moins, que ce ne soit un *hatelet*, car c'est dans la netteté de la pose, du brillant de la sauce, que les connaisseurs placent le vrai mérite.

CAILLES DE VIGNES ROTIES

Préparez 18 cailles pour rôt, couvrez-les chacune d'une barde de lard mince, faites les rôtir devant un feu de broche, clair et vif, il leur faut de 15 à 18 minutes de cuisson. Pendant ce temps, vous avec taillé 18 croûtons *de mie de pain*, de la taille des cailles, passez-les au beurre des deux côtés, pour les colorer d'un blond clair ; placez-les sous les cailles, pendant leur cuisson, pour recevoir le jus qui s'en écoule. Au moment de servir, vous débridez les cailles, vous les placez toutes sur un petit croûton, dressez-les sur le plat. Servez à part un bon jus clair.

POINTES D'ASPERGES A LA COLBERT

Choisissez les asperges vertes dites à petits pois, effeuillez les tiges, enlevez les têtes, placez-les de côté. Cassez toute la partie tendre de chaque asperge, taillez-les de 12 millimètres de long, mettez-les dans l'eau fraîche. Placez un poêlon d'office sur le feu, garni d'eau froide, salez-la ; quand elle arrive à l'ébullition, vous plongez

dedans les pointes d'asperges, laissez partir à grand feu; 2 minutes après, vous joignez les têtes, laissez cuire le tout ensemble, égouttez aussitôt cuites, étalez-les sur un linge sans les rafraîchir. Vous mettez dans un sautoir, gros comme un œuf de beurre, 3 cuillerées à ragoût de sauce parisienne réduite, sel, une pointe de muscade et une pincée de sucre; versez vos asperges dans cette composition, sautez-les sur le feu sans les briser, finissez d'un peu de glace de volaille, dressez-les sur le plat, bardez-les d'une couronne d'œufs pochés.

MACÉDOINE DE FRUITS A LA TORICELLI

Faites cuire 12 petites abaisses en pâte à la napolitaine très-délicate, de 8 centimètres de longueur sur 2 de largeur; quand elles sont froides, vous les masquez d'une couche de marmelade d'abricots, collez dessus des beaux fruits bien transparents. Ces fruits doivent être placés de façon à former un *décor*. Vous avez préparé comme de coutume une gelée au marasquin, versez-en quelques cuillerées mi-prises, sur les fruits de vos abaisses, pour les masquer et les lier en même temps, laissez-les raffermir sur la glace. Chemisez un moule à cylindre uni avec votre gelée au marasquin; décorez le fond avec quelques beaux fruits. Dressez droit autour, appuyez sur la paroi du moule les abaisses garnies de fruits, tenez les toutes à égale distance l'une de l'autre, soudez-

les avec la gelée, puis vous garnissez l'intérieur avec de la gelée préparée en y joignant une macédoine de beaux fruits, laissez-la raffermir 3 heures sur la glace, démoulez avec précaution sur le plat. Dressez dans le pied une bordure de petits gâteaux légers glacés au marasquin ou de beaux fruits glacés au fondant blanc.

SEPTEMBRE

Potage chasseur aux quenelles
Turban de filets de merlans à la royale
Escalopes de filets de mouton à la Oberkampft
Quenelles de volaille à la Lucullus
Estomacs de canetons à la Cyprien
Perdreaux et bécasses rôtis
Fonds d'artichauts au suprême
Pouding de fraises à la Charlemagne

POTAGE CHASSEUR AUX QUENELLES

Faites rotir 3 beaux perdreaux rouges, laissez-les refroidir. Levez les filets d'un perdreau *cru*, faites avec cette chair, de la farce à quenelles que vous couchez dans des petites cuillers à café, tenez-les en réserve. Levez les chairs des perdreaux

cuits, hachez et pilez au mortier avec gros comme un œuf de beurre, délayez d'un peu de consommé froid, passez en purée par l'étamine, tenez cette purée sur la glace. Vous avez marqué un excellent consommé en quantité suffisante pour le potage, liez-le de quelques cuillerées de farine de riz, faites partir en ébullition, joignez-y les débris des 4 perdreaux et un verre de sauterne, placez-le sur l'angle du fourneau, laissez cuire doucement, en ayant soin d'écumer à mesure que la graisse et l'écume montent à là surface. Ce potage doit être de haut goût, pas trop lié ni trop forcé en sel passez-le par l'étamine dans une autre casserolle, tenez-le bouillant. Au moment de servir vous y incorporez la purée de gibier, vannez-le fortement jusqu'au moment où le potage est bien lisse, quand il arrive au degré voisin de l'ébullition, versez dans la soupière, contenant les petites quenelles.

TURBAN DE FILETS DE MERLANS A LA ROYALE

Levez les filets de 6 beaux merlans, parez-les sans retirer la peau, qu'ils aient tous la forme d'un filet de sole. Contisez-en 6 avec des demi-ronds de truffes, laissez les 6 autres dans leur état naturel. Faites une farce de merlan très-délicate, dans laquelle vous joignez des truffes hachées; versez-en les trois quarts dans un moule à turban beurré, faites pocher au bain-marie, laissez refroidir à moitié dans le moule, renversez-le sur une

petite abaisse de pâte cuite, juste du diamètre du pain de farce, vous soudez les deux parties avec de la farce *crue*. Etalez une couche de farce sur toute la surface du pain, placez dessus les 12 filets de merlans, en alternant un simple, avec uu contisé ; qu'ils partent du bas en les faisant rabattre en haut, dans le puits du pain de farce, en les inclinant tous d'un côté. Tous les filets rapprochés l'un de l'autre, doivent masquer le pain de farce. Bouchez le puits d'un croûton de pain taillé, entouré de bandes de lard. Enveloppez le tour des filets, de bardes de lard et soutenus de bandes de papier, poussez au four, chaleur modérée, laissez pocher 3 bons quarts d'heure. Déballez-le, puis dégraissez intérieurement; glissez-le sur le plat, garnissez le puits d'un ragoût d'escalopes de laitances et de truffes émincées, surtout saucées peu, attendu que la sauce ne doit pas masquer les filets, elle doit se servir à *part*. La sauce de cette entrée est celle dite en matelotte normande

ESCALOPES DE FILETS DE MOUTON A LA OBERKAMPFT

Parez 3 filets mignons de mouton, découpez-les transversalement, pour en faire des escalopes ,qui, une fois parées doivent avoir 1 centimètre d'épaisseur et 8 de diamètre. Mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, oignons émincés,

ail, thym, laurier et branches de persil; ajoutez un demi-verre d'huile et quelques cuillerées de vinaigre, laissez macérer *cinq heures* dans cette marinade, en les sautant souvent. Dix minutes avant de servir, vous les égouttez, épongez-les dans un linge; puis farinez-les, trempez dans l'œuf battu, pour les fariner une seconde fois; placez-les dans un sautoir beurré; faites-les sauter à feu vif; quand elles sont cuites des deux côtés, vous égouttez le beurre, versez dessus une sauce poivrade, laissez mijoter sans bouillir, dressez-les en couronne sur le plat, versez dans le puits la préparation suivante: émincez un kilogramme de beaux champignons, placez-les dans une casserole avec un verre de sauterne, gros comme un œuf de glace de volaille, une pincée de sel et une pointe de cayenne; faites partir à *feu vif*, couvrez-les, laissez-les bouillir jusqu'au moment ou le mouillement est tombé à glace, finissez d'un morceau de beurre, dressez dans le puits des escalopes et masquez ces dernières avec la sauce du sautoir.

QUENELLES DE VOLAILLE A LA LUCULLUS

Levez les filets de 3 bons poulets demi-gras, avec cette chair vous faites une farce à quenelles selon la coutume; tenez-la sur glace aussitôt terminée. Mettez les débris des trois poulets dans une casserole, mouillez-les d'un litre et demi de consommé blanc de volaille, ajoutez un oignon piqué

de 2 clous de girofle, 1 carotte, 1 bouquet garni, les parures de truffes et de champignons ; faites partir en ébullition, écumez et laissez cuire doucement sur l'angle du fourneau jusqu'au moment où la chair se détache facilement des os. Passez la cuisson, enlevez toutes les chairs avec la précaution de ne pas laisser aucune parcelle d'os dedans, hachez-les, puis pilez-les au mortier pour les réduire en pâte, faites passer au tamis de crin, relevez cette purée dans une terrine, ajoutez-y, 1 œuf entier, 4 jaunes, une pointe de muscade et quelques cuillerées de sauce parisienne réduite; faites-en pocher un petit essai, si elle remplit les conditions requises, vous versez la purée dans un moule à bordure d'entrée, de forme *concave*, faites-le pocher au bain-marie, avec tous les soins voulus. Avec la farce à quenelles préparée au début, vous moulez 14 belles quenelles, dans des cuillers à bouche, en les fourrant avec un petit salpion de truffes, tombées à glace dans le madère, liez d'un peu de glace de volaille et d'un peu de sauce parisienne très-concentrée, couchez-les dans un sautoir beurré. Tournez en olives un kilogramme de belles truffes, mettez-les dans une casserole avec 2 verres de champagne sec, laissez-les cuire sur le feu à couvert et quand le vin approche de sa réduction; ajoutez deux cuillerées à bouche de glace de volaille et le double de sauce parisienne, laissez-les mijoter à couvert. Faites pocher les quenelles, égouttez-les sur un linge, démoulez la

bordure sur le plat, dressez les quenelles sur la partie *concave* du moule et dans le puits, vous versez le ragoût de truffes. Masquez les quenelles et la bordure avec une bonne sauce parisienne, qui doit avoir été travaillée avec la cuisson des débris de poulets.

ESTOMACS DE CANETON A LA CYPRIEN

Choisissez 3 canetons présentant un large estomac, vous les bridez de façon à bien faire sortir les filets, couvrez de bardes de lard et faites cuire à la broche, laissez-les refroidir. Préparez une jardinière de légumes bien variée, vous la faites cuire selon la coutume et réunissez chaque légume à mesure qu'il est cuit dans une terrine, quand tout est réuni ensemble, vous les faites mariner à l'huile et vinaigre, tenez-les en réserve. Faites une croustade de pain en forme de pyramide, mais à *trois* faces, la hauteur doit être prise sur la longueur des filets de caneton. Faites un petit socle de riz à blanc sur lequel doit reposer l'entrée, et découpez à vif. Préparez les trois filets de caneton de cette manière : enlevez toute la partie du dos et des cuisses, le tout bien droit et bien net, de façon que chaque estomac forme un triangle très-allongé d'un bout, masquez-les tous les trois, d'une sauce *chaud-froid brune*, laissez-les refroidir sur la glace. Au moment de terminer l'entrée, vous placez d'abord le socle de riz sur le plat, placez au centre la croustade de pain, appuyez

sur chaque face un estomac dans le pied de ces derniers; entre l'écartement de chacun, vous placez une coupe faites avec un fond d'artichaut bien blanc; montez dans cette coupe, des légumes préparés pour la jardinière, qui doivent être bien égouttés, montez-les de façon à masquer tout le vide, qni se trouve entre l'écartement des deux estomacs, faites aux trois côtés le même travail. Sur le sommet, vous placez une belle truffe cuite entière, et par-dessus une coupe en *stéarine*, garnie de légumes, fichez dans le centre un hatelet, qui non-seulement donne de l'élégance à l'entrée, mais aussi de la solidité. Garnissez le pied de gelée. Servez une mayonnaise à part.

PERDREAUX ET BÉCASSES ROTIES

Le nombre de l'un et de l'autre de ces deux gibiers doit-être proportionné à l'importance du dîner. Les perdreaux se vident entièrement et les bécasses conservent *leurs intestins*, sauf le *gésier* qu'il faut extraire, sans endommager la peau couvrez-les tous de bardes de lard, faites rôtir devant un bon feu de broche. Il faut 30 à 35 minutes de cuisson, selon la manière dont le feu est dirigé. Servez-les avec des croûtes de pain, frites au beurre, puis exposées sous le gibier pendant sa cuisson. Servez un bon jus clair à part.

FONDS D'ARTICHAUTS AU SUPRÊME

Procurez-vous 14 artichauts moyens, fraîche-

ment cueillis, cassez la queue à la naissance du fond, enlevez toutes les feuilles du fond, puis tournez-les avec précaution, en enlevant toute la partie verte et de manière que le fond se trouve blanc et très-lisse, frottez-le à mesure avec une moitié de citron, coupez droit le bas des feuilles du cœur jusqu'à leurs racines, de façon à mettre le *foin* à découvert, enlevez celui-ci avec un cuilleron à légumes, qu'il ne reste plus rien d'étranger à la chair du fond. A mesure qu'ils sont terminés, vous les plongez dans l'eau acidulée ; puis faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant cinq minutes. Faites fondre dans une casserole 150 grammes de beurre ; ajoutez-y le jus de 2 citrons, sautez les fonds dedans, mouillez d'un bon consommé blanc de volaille ; laissez cuire à couvert à petit feu ; la durée du temps de cuisson est de 30 à 40 minutes, mais elle peut varier selon la fraîcheur et la tendreté des artichauts. Quand ils sont cuits, vous les égouttez et les épongez dans un linge, dressez-les en couronne, saucez-les d'un succulent suprême au consommé de volaille.

POUDING DE FRAISES A LA CHARLEMAGNE

Les fraises d'automne n'ont pas autant d'arome que celles du printemps, mais, néanmoins, elles peuvent s'employer pour cet entremets, avec assez d'avantage.

Epluchez un kilogramme de fraises de bonne maturité, écrasez-les et faites passer en purée au

tamis en toile de Venise. Faites un sirop un peu concentré, avec le même poids de sucre, que vous avez de purée; ajoutez-y une petite infusion de vanille, et le suc d'un citron, une pointe de muscade et un peu de cannelle. (Ces deux aromates doivent à peine se faire sentir,) mêlez à la purée de fraises; quand elle est refroidie, passez le tout à l'étamine et faites prendre cette composition à la sorbettière. Vous avez préparé un salpicon de fruits de cette manière: 2 pêches, 3 abricots, 6 prunes de reine-claude, un morceau d'ananas, et 20 cerises confites. Chaque fruit coupé en morceaux réguliers séparément et selon son exigence, puis réunis tous ensemble, et mariné sans sucre, avec 2 petits verres de bon cognac, vous les tenez sur glace. Quand la composition de fraises est prise vous y incorporez les fruits, avec la précaution de ne pas les écraser. Garnissez l'intérieur d'un moule d'entremets uni, avec des feuilles de papier blanc, moulez dedans l'appareil glacé, placez dessus un couvercle qui doit emboîter le moule, lutez les jointures avec du beurre, afin de boucher le passage au sel; enterrez-le dans un lit de glace pilée, salée et salpêtrée; laissez-le dans cet état jusqu'au moment de servir. Démoulez-le sur une serviette pliée sur le plat, garnissez le pied d'une bordure de génoise glacée à la fraise. Servez à part uue sauce froide à la purée de fraises, tenue sur glace jusqu'au moment de servir.

OCTOBRE

Potage consommé à la royale printanière
Bouchées d'ortolans à la gastronome
Anguille à la régence
Ris de veau à la dauphine
Poulets en tortue à la gelée
Faisans rôtis
Cardons à la moelle
Timbale cimarosa

POTAGE CONSOMMÉ A LA ROYALE PRINTANIÈRE

Préparez un consommé de volaille pour potage limpide et succulent. Préparez en même temps, trois crèmes de légumes à la royale, de cette manière : vous avez fait cuire dans le consommé le *rouge* de 2 belles carottes ; quand elles s'écrasent facilement, vous les passez en purée au tamis de crin, relevez cette purée dans une terrine ; ajoutez-y gros comme une noix de glace de volaille fondue, une pincée de sucre et une pointe de muscade, 2 cuillerées à bouche de consommé, un œuf entier et un jaune ; joignez une pointe de *carmin* pour le colorer d'un beau rose, faites passer avec pression par l'étamine, faites en pocher une petite partie, si la composition est assez consistante, pour pouvoir la découper faci-

lement, sinon vous la rectifiez selon ses besoins faites-la pocher dans un moule uni, beurré, au bain-marie sans ébullition ; laissez refroidir.

En même temps vous faites la même préparation pour constituer une *crème à la royale*, avec de la purée d'asperges, vous la tenez d'un beau *vert*, au moyen d'une pointe de *vert d'épinards*.

Puis une troisième *blanche*, avec une purée de racines de *céleri* ; elle doit être faite dans la même proportion que les précédentes, à l'exception des *jaunes* d'œufs, que l'on supprime et que l'on remplace par la même quantité de *blancs*, autrement la teinte ne serait pas satisfaisante.

Vos trois crèmes étant pochées et refroidies, vous les démoulez sur une serviette ; détaillez-les en morceaux réguliers, mais chaque nuance doit avoir une forme différente, placez-les dans la soupière et versez avec précaution, le consommé bouillant dessus.

BOUCHÉES D'ORTOLANS A LA GASTRONOME

Désossez 15 ortolans, avec la précaution de ne pas percer les peaux, étendez-les sur une serviette, couvrez et tenez au frais. Faites le choix de huit belles truffes de première taille, bien formées et d'égale grosseur. Séparez-les en deux par le milieu, creusez l'intérieur de chaque moitié avec un cuilleron à légumes, de façon à former des petites caisses, ou vous pourez placer les orto-

lans plus tard. Avec les parures de truffes, vous faites une purée, que vous passez à l'étamine, puis vous la mêlez, avec son même volume de farce à quenelles de volaille, garnissez avec cette composition l'intérieur des ortolans, repliez les peaux afin d'en former des petits ballons, cela fait, mettez dans le fond de chaque croustade de truffes, une petite cuillerée de farce, à la purée de truffes placez ensuite un ortolan, que vous appuyez légèrement, pour le souder à la farce ; placez ensuite les bouchées dans une casserole à braiser, serrées l'une contre l'autre, couvrez-les de bardes de lard, versez dans le fond un verre de madère et 2 cuillerées à bouche de glace fondue, faites partir en ébullition, poussez au four, 15 minutes doivent suffire à la cuisson ; vous les arrosez souvent. Quand après un mûr examen, vous les jugez cuites, vous les dressez sur le plat, dégraissez le fond ajoutez-y une cuillerée à pot de sauce à la française, travaillée au fumet d'ortolans, réduisez vivement, masquez avec, les ortolans dans les bouchées, et le reste vous l'envoyez à part.

ANGUILLE A LA RÉGENCE

Procurez-vous une anguille de Seine, vivante et de première taille, faites la griller sur des charbons ardents, pour enlever la peau, et la partie huileuse qui se trouve située entre cette dernière et la chair, pressez-la dans un torchon, en la fai-

sant glisser du haut en bas, ce qui la dépouille d'un seul trait, lavez et essuyez-la, fendez-la sous le ventre, dans toute sa longueur ; écartez les chairs pour mettre l'arête à découvert, enlevez-la avec précaution, ainsi que toutes les petites arêtes adhérentes à la chair. Coupez la tête et le bout de la queue ; assaisonnez-la dans l'intérieur, garnissez-la de farce de merlans, dans laquelle vous avez joint des truffes coupées en dés, rapprochez les peaux pour lui faire reprendre sa forme première, cousez-les avec du gros fil, faites entrer le bout de la queue dans la partie ouverte de la tête, de façon à former une couronne, dont le diamètre ne doit pas excéder celui de la largeur du fond d'un plat d'entrée, fixez-la de manière qu'elle ne puisse se déranger, placez-la dans une casserole, ayant une feuille dans le fonds, mouillez d'une mirepoix au vin blanc, très-succulente et de haut goût, faites partir doucement en ébullition, placez-la aussitôt sur les cendres chaudes à couvert, afin qu'elle ne fasse que mijoter pendant sa cuisson, car une *ébullition déréglée*, la ferait se fendre de tous côtés, ce que l'on peut éviter, par une cuisson lente et réglée. Quand elle est cuite, vous enlevez la feuille de la casserole sur laquelle repose l'anguille, enlevez les fils qui la tiennent, avec la précaution de ne pas la déchirer, imbibez-la de glace de poisson au beurre d'écrevisses, faites glacer au four. Pendant ce temps, vous avez préparé la garniture de cette manière :

petites escalopes de saumon, quenelles de merlans, têtes de champignons, laitances de carpes coupées en escalopes, et des truffes tournées en forme d'olives. Chacune de ces garnitures doit être préparée et cuite selon son exigence. Au moment de servir, glissez l'anguille sur le plat, dressez dans le pied, en dehors, une bordure composée de truffes tournées en olives, et de petites quenelles bien rondes, vous les alternez dans la pose, dressez ensuite toutes les garnitures dans le puits de l'anguille, en les divisant par groupes, saucez légèrement et vous envoyez le surplus de la sauce à part. — Cette sauce est celle dite à la régence, et pour lui donner le goût de poisson, vous y faites entrer en la réduisant, une partie de la cuisson d'anguille surtout bien dégraissée.

RIS DE VEAU A LA DAUPHINE

Choisissez 4 belles noix de ris de veau, pleines et surtout pas déchirées, faites-les dégorger, puis blanchir un peu ferme, rafraîchissez, et mettez-les refroidir en presse, cloutez-les régulièrement avec de la langue écarlate, enveloppez-les de bardes de lard, marquez-les dans une casserole, placez autour, entre chaque ris de veau, une trentaine de petites truffes tournées en boules, mouillez les ris de veau jusqu'à la surface, avec une mirepoix au sauterne bien aromatisée, faites-les braiser selon la coutume, puis enlevez-les dans

une autre casserole, retirez les bardes de lard, faites-les glacer d'une belle teinte. Enlevez les truffes de la casserole où vous avez fait cuire les ris de veau, mettez-les dans un bain-marie, passez et dégraissez le fond, faites-le réduire en demi-glace, pour l'incorporer dans une sauce parisienne, réduisez de nouveau, passez à l'étamine sur les truffes, ajoutez à ces dernières, une trentaine de rognons de coq blanchis, 6 crètes de coq bien blanches, cuites et divisées en morceaux réguliers, tenez le tout au chaud. Au moment de servir, vous dressez les ris sur une partie de la garniture mise sur le plat; dressez eusuite le reste de la garniture entre chaque ris, servez sans masquer, ni saucer les ris. La sauce à part.

POULETS EN TORTUE A LA GELÉE

Désossez 2 poulets demi-gras, garnissez-les intérieurement de la composition suivante: truffes, champignons, crêtes de coq, quenelles de volaille, langue écarlate et rognons de coq; distribués en morceaux réguliers et liés d'une sauce parisienne, comme pour former des croquettes. Le tout étant refroidi, vous le séparez par moitié sur chaque poulet, relevez les peaux ensemble, que vous cousez aux extrêmités pour en former des ballons, que vous enveloppez chacun d'un linge bien serré; vous les placez tous deux dans une casserole un peu juste à leur taille, pour qu'ils se trouvent un

peu serré, afin qu'ils prennent tous deux la forme un peu allongée; mouillez-les d'une mirepoix au madère, faites-les braiser selon la coutume, quand ils sont cuits, vous les égouttez ; déballez-les pour enlever les ficelles dont vous les avez cousus, puis vous les réemballez dans le même linge, en leur conservant la forme un peu ovale, laissez-les refroidir en presse légère. Au moment de les finir, vous les retirez de la presse; parez légèrement le dessous afin qu'ils se tiennent bien d'aplomb, masquez-les d'une sauce *chaud-froid blonde*; laissez prendre sur glace. Placez dans le fond du plat de service un lit de gelée à aspic haché fin, posez sur celle-ci les deux poulets à 3 centimètres de distance l'un de l'autre. Enlevez les queues de 2 belles écrevisses cuites, de première taille, placez les deux queues d'un côté du bout des poulets et de l'autre extrêmité vous placez les deux coffres, ce qui imite, quoique imparfaitement, la tête et la queue des tortues, pour les pattes vous enlevez les grosses pattes d'écrevisses et les placez dans les côtés des poulets, l'imitation est aussi bien que possible. Bordez ensuite le plat avec des beaux croûtons de gelée ; tenez au frais jusqu'au moment de servir.

Comme on peut s'en rendre compte, ce dîner consomme une assez grande quantité de truffes. Je n'ai pas cru devoir les supprimer, en tout ou en partie; pour ne pas altérer le caractère des mets qui les caractérisent, mais, on doit comprendre que leur emploi est toujours facultatif, subor-

donné aux moyens dont dispose un cuisinier; il y a des circonstances où elles ne peuvent être évitées, telles sont par exemple les bouchées à la gastronome et les ris de veau à la dauphine, encore cette dernière entrée comme les deux autres, peuvent subir une suppression totale, ou une partie de ces fameux cryptogames.

FAISANS ROTIS

Trois faisans peuvent constituer un beau rôt, vous en piquez un et bardez les deux autres, faites rôtir comme les poulets gras. Servez avec un bon jus clair dessous.

CARDONS A LA MOELLE

Choisissez 2 beaux pieds de cardons, commencez par enlever les tiges vertes et celles qui sont creuses dans l'intérieur; parez la racine à vif, découpez les tiges de 10 centimètres de longueur, arrondissez les angles, plongez-les dans une casserole d'eau en ébullition, contenant une poignée de mie de pain ; au bout de quelques instants, vous les enlevez de l'eau avec une écumoire, enlevez la partie filandreuse qui les couvre en tout sens; plongez-les à mesure dans l'eau fraîche acidulée. Pendant ce travail, vous avez dû marquer la cuisson afin qu'elle se trouve en état d'emploi aussitôt les cardons terminés. Hachez fin 125 grammes de

graisse de rognons de veau, mettez-la dans une casserole avec le même volume de lard râpé, deux oignons et une carotte, le tout émincé, un bouquet garni, faites revenir sur le feu sans le colorer, ajoutez une cuillerée à bouche de farine; puis mouillez d'un litre et demi de consommé blanc de volaille, laissez cuire doucement sur l'angle du fourneau pendant une petite heure. Les cardons doivent en ce moment, se trouver nettoyés et placés dans la casserole ou ils doivent subir leur cuisson passez la préparation ci-dessus, avec pression par l'étamine sur les cardons; ils doivent être entièrement recouverts, faites partir en ébullition; assurez-vous si le sel est suffisant; au bout d'une demi-heure, vous placez dans la casserole un morceau de moelle, que vous avez mis dégorger d'avance puis blanchir une minute, un quart d'heure après les cardons et la moelle doivent être cuits. Egouttez la moelle sur un linge, découpez-la en morceaux réguliers, puis garnissez avec des petites croûtes de bouchées, préparées pour la garniture des cardons, tenez-les à l'étuve chaudement. Égouttez les cardons sur un linge; dressez-les en buisson sur le plat, dressez les bouchées à la moelle autour, saucez-les légèrement sur la moelle ainsi que les cardons. Envoyez le surplus de la sauce à part. Cette sauce se tire d'une sauce parisienne demi-glace, réduite avec un peu de cuisson des cardons et finie d'un morceau de beurre.

TIMBALE CIMAROSA

Détrempez 8 jaunes d'œufs en pâte à nouilles; détaillez-la très-fine et faites pocher dans du lait en ébullition, égouttez-les quand elles sont bien renflées et moelleuses, placez-les dans une casserole contenant 200 grammes de beurre et 150 grammes de sucre en poudre; mêlez, puis liez avec 2 œufs entiers et 4 jaunes, versez le tout dans un moule uni d'entremets et grassement beurré, poussez au four, laissez cuire à fond, laissez refroidir à moitié dans le moule. Pendant ce temps, mettez dans une petite casserole 100 grammes de mie de brioche, une poignée d'avelines émondées et pilées fin; une cuillerée à bouche de sucre en poudre, un peu de beurre et un bon verre de lait, desséchez le tout ensemble jusqu'au moment ou vous avez une panade de la consistance de la pâte à choux ordinaire, incorporez un œuf entier et 5 à 6 jaunes, passez au tamis de crin, faites pocher une petite partie comme essai, elle doit vous donner le même résultat qu'une quenelle; pochez-en les trois quarts en petites boules de la grosseur d'une *cerise*, égouttez sur un tamis, puis remettez-les dans une casserole, avec 30 cerises confites lavées et épongées, 15 prunes de reine-claude au sirop, coupées en 6 morceaux, puis un morceau d'ananas coupé en gros dés, liez le tout d'une sauce abricots vanillée, tenez au chaud. Une demi-heure avant de servir, démoulez la timbale de

nouilles, cernez le dessus pour enlever un couvercle à 12 millimètres près des bords, enlevez l'intérieur pour former un vide suffisant, pour contenir la garniture ci-dessus; masquez les parois (avec la pâte à quenelles réservée) d'une couche lisse et mince; faites-la pocher au four. Au moment de servir, vous placez la timbale sur le plat, garnissez-la de la garniture préparée; glacez la surface au pinceau trempé dans une marmelade d'abricots, passée et réduite avec un sirop lié, afin de lui donner du brillant. Servez *bien chaud.*

NOVEMBRE

Potage à la Périgord
Gros bar à la Bethléem
Poularde à la Pascal
Chartreuse de filets de gélinottes à la Popelinière
Soufflé de volaille à la Lusignan
Vanneaux et mauviettes rôtis
Carottes aux Chartreux
Charlotte de poires à la Descars

POTAGE A LA PÉRIGORD

Préparez une petite purée de truffes et quand elle est terminée vous marquez avec une crème de

truffes à la royale, dans les mêmes proportions que celles de légumes du mois précédent, faites-la pocher dans une petite casserole. Avec un consommé de volaille bien succulent, vous faites un potage tapioca très-léger et bien cuit. Au moment de servir vous y incorporez une petite julienne de truffes taillées très-minces et tombées à glace dans le consommé, puis la crème de truffes à la royale, que vous avez taillées en petits dés.

L'on peut faire ce potage au consommé clair en supprimant le tapioca.

GROS BAR A LA BETHLÉEM

Ayez une vingtaine de morilles sèches, car en cette saison, il n'est pas possible d'en trouver des fraîches, faites-les tremper dans l'eau tiède jusqu'au moment où elles sont renflées et ramollies, faites-les bouillir dans l'eau salée jusqu'au moment où elles arrivent presque à l'état naturel; égouttez-les, puis vous les coupez en dés réguliers; coupez également en dés une belle carotte et 20 grosses têtes de champignons, passez le tout ensemble au beurre dans une casserole, pour le colorer sensiblement; mouillez d'un litre de bon consommé et d'une bouteille de bordeaux blanc, laissez cuire doucement pendant trois bons quarts d'heure, ajoutez un céleri-rave coupé en dés, laissez mijoter sur l'angle du fourneau 10 minutes. Vous avez un *bar* de première taille ; videz-le par

les ouïes, garnissez le ventre d'une farce de poisson un peu consistante, placez-le dans une poissonnière appropriée à sa taille, versez autour la préparation de légumes ci-dessus ; salez modérément ; faites partir en ébullition et laissez mijoter à couvert, jusqu'à la cuisson du poisson. Enlevez tous les légumes avec une cuiller percée ; mettez-les dans un bain-marie ; égouttez la cuisson, passez et dégraissez-la, réduisez-la avec une forte cuillerée à pot de velouté, liez de trois jaunes d'œufs ; passez à l'étamine, versez-en une partie sur les légumes, tenez au chaud. Au moment de servir, égouttez le *bar*, glissez-le sur le plat, dressez autour la macédoine de légumes. Finissez la sauce d'un morceau de beurre et d'un petit jus de citron, masquez le poisson, envoyez le surplus à part.

POULARDE A LA PASCAL

Bridez une belle poularde pour entrée, bardez-la, faites-la poêler dans un fond succulent. Préparez une farce à la crème de volaille, avec les filets d'un poulet en chair, couchez-la dans des petits moules à madeleines, de la plus petite dimension, faites-les pocher au bain-marie un peu avant de servir. Débridez la poularde, dressez-la sur le plat, démoulez les petits pains de farce de volaille que vous dressez dans chaque flanc de la poularde, placez dans les deux extrémités, l'une, un bouquet de belles crètes bien blanches et l'autre un buisson

de têtes de champignons tournés. Masquez la poularde seulement d'une sauce financière bien onctueuse. Envoyez le surplus à part.

CHARTREUSE DE FILETS DE GÉLINOTTE A LA POPELINIÈRE

Découpez et faites cuire des bâtonnets de carottes et de navets, comme pour une chartreuse ordinaire montez également le moule avec ces légumes, tenez-le en réserve. Ayez 15 belles têtes de chicorées blanches et bien fournies, enlevez les racines et toutes les feuilles vertes, lavez à grande eau, laissez égoutter sur un tamis. Mettez dans une large casserole épaisse, 300 grammes de beurre, placez sur un feu doux, avec une partie de la chicorée, couvrez et laissez fondre, à mesure que le volume diminue, vous ajoutez la chicorée jusqu'à la fin ; il faut qu'elle cuise de la sorte sans mouillement, en ayant soin de la tenir couverte et de la *remuer souvent*. On doit comprendre que ce genre de cuisson, exige un assez-long laps de temps, il faut un feu doux, régulier et bien soigné, pour éviter qu'elle s'attache ; il ne faut que du sel pour tout assaisonnement, quand elle est tendre et moelleuse vous la renversez sur un plat, laissez-la refroidir. Levez les filets de 6 belles gélinottes, enlevez les peaux, séparez chaque filet en deux et les parez en escalopes, marquez-les dans un sautoir beurré, salez légèrement ; faites sauter sur un feu vif

pour les roidir seulement, égouttez le beurre, saucez-les d'un velouté très-concentré, et de haut goût, ajoutez leur une émincée de truffes, tombées à glace dans le madère, laissez mijoter sans bouillir, puis laissez refroidir. Prenez le moule à chartreuse, masquez-les légumes tant au fond qu'autour, avec une farce de volaille un peu ferme, d'un centimètre d'épaisseur, couvrez cette farce d'une couche de chicorée cuite, de façon à former un puits, capable de recevoir la garniture des filets de gélinottes aux truffes; rangez-les de façon, que filets, truffes et sauce se trouvent bien mélangés, couvrez de chicorée, et masquez en dernier lieu d'une couche de farce. Faites pocher au bain-marie pendant une heure et demie. Au moment de servir, vous la démoulez sur un plat. Envoyez à part un velouté travaillé au fumet de gélinottes.

SOUFFLÉ DE VOLAILLE A LA LUSIGNAN

Faites poêler dans un bon fond, une poularde de choix, mettez dans la cuisson, 4 belles truffes pelées, laissez cuire le tout ensemble, et quand la poularde est cuite à fond, vous l'égouttez, enlevez toutes les chairs, que vous hachez, puis vous les pilez au mortier, pour les réduire en pâte, ajoutez gros comme un œuf de beurre, une pointe de muscade rapée, et 4 fortes cuillerées à ragoût de velouté. Pendant ce temps, vous avez passé et dégraissé le fond de la cuisson de la poularde,

pour le réduire en glace, incorporez-le à la purée, puis faites passer au tamis de crin fin, ou à l'étamine, relevez-la dans une casserole, vous y ajoutez 4 jaunes d'œufs, et les 4 truffes cuites, que vous avez coupées en petits dés. Assurez-vous si elle est d'un bon sel; tournez-la sur un feu pas trop ardent, quand elle arrive au degré voisin de l'ébullition, retirez vivement du feu, en continuant de la travailler en dehors du feu; elle doit avoir la consistance d'une *crème liée*, incorporez-y vivement trois blancs d'œufs fouettés ferme, mêlez vivement jusqu'au moment où elle devient lisse et crèmeuse, versez dans une casserole à soufflé. Servez de suite. Ce soufflé a l'avantage de ne pas retomber.

VANNEAUX ET MAUVIETTES ROTIS

Les vanneaux se vident et les mauviettes conservent leurs intestins, à l'exception du gésier, qu'il faut extraire, sans déchirer la peau, bridez et couvrez de bardes de lard mince; faites rôtir à la broche: d'abord les vanneaux, cinq minutes après, les mauviettes, de cette façon les deux gibiers se trouvent cuits en même temps, dressez-les sur des croûtons de pain frits. Servez un bon jus clair à part.

CAROTTES AU CHARTREUX

Choisissez autant que la saison puisse le permettre, de bonnes carottes saines et tendres, tail-

lez-les en rondelles de 4 centimètres de diamètre, et 5 millimètres d'épaisseur, faites-les blanchir, puis cuire dans un consommé. Faites cuire à l'eau salée une tête de chou-fleur divisée en petits bouquets. Un peu avant de servir, vous égouttez les choux-fleurs dans une passoire, dressez-les sur un plat de service en couronne, les tiges en dedans masquez la grappe, d'une mie de pain frite dans le beurre et colorée d'un jaune clair, tenez-les dans cette position à l'étuve. Egouttez les carottes mettez-les dans un sautoir, avec 200 grammes de beurre, sautez-les sur le feu pour les faire revenir sans les colorer, ajoutez-y une petite cuiller à pot de velouté réduit, une pincée de sucre en poudre, une pointe de muscade, laisez jeter quelques bouillons, puis incorporez une liaison de trois jaunes d'œufs, finissez d'un jus de citron et de persil haché, et blanchi, dressez de suite dans la couronne de choux-fleurs.

CHARLOTTE DE POIRES A LA DESCARS

Foncez en lames de mie de pain trempées dans le beurre un moule comme pour une charlotte de pommes. Vous avez de belles poires à compote, n'importe la nature, pourvu qu'elles soient de bonne qualité, vous les découpez, soit par moitiés ou par quartiers, selon leur grosseur, parez-les toutes uniformes, faites-les cuire au sirop, dans un poêlon d'office afin de les avoir bien blanches,

quand la cuisson est terminée, faites activer le feu afin de réduire le sirop un peu épais, puis versez-les dans un bain-marie, qui doit contenir sept à huit cuillerées de marmelade d'abricots passés, puis une poignée de pistaches taillées en filets très-minces, laissez le tout mijoter ensemble sur les cendres chaudes. D'autre part vous avez préparé une marmelade de pommes très-réduite, garnissez avec tout le fond et le tour du moule, en l'appuyant sur les lames de pain, vous devez en avoir une couche égale en tous sens, d'une épaisseur de 2 centimètres, dressez dans le puits les poires avec leur sauce, puis masquez d'une couche de marmelade de pommes, couvrez-la de lames de pain, poussez au four chaud, trois quarts d'heure de cuisson, quand vous êtes certain que les lames de pain sont d'une belle couleur, démoulez sur le plat, servez de suite.

DÉCEMBRE

Un dîner pendant le siége de Paris

Vers cette époque du siége de Paris, au moment où les denrées allaient chaque jour devenir de plus en plus rares, que le rationnement des habi-

tants se trouvait limité dans la mesure la plus exiguë; chacun avait encore confiance dans l'avenir, on ne croyait pas à l'incapacité de ces hommes, qui s'étaient emparés du pouvoir et qui prolongeaient les souffrances de la population, dans l'intention de conserver plus longtemps, cette autorité surprise par eux dans ce moment difficile. On croyait encore à leurs fallacieuses promesses; on attendait le jour où ils devaient satisfaire aux vœux de la population, en ordonnant une sortie de l'armée de Paris pour rompre le cercle de fer qui nous enlaçait de toutes parts.

A ce moment, plusieurs officiers d'un bataillon de marche eurent l'idée de se réunir dans un festin de circonstance, qui devait être pour eux le vrai repas d'adieu ! Entre ceux qui allaient trouver une mort glorieuse, et, ceux qui pour leur malheur, devaient survivre à la profondeur de nos défaites, il s'agissait donc de trouver les moyens de composer un dîner pour 16 personnes; dîner destiné à reconforter des estomacs privés depuis plusieurs mois, d'une partie du nécessaire. En venant m'exposer le but de leur visite, ces malheureux me supplièrent de les aider dans cette circonstance difficile. Ma première réponse fut de leur avouer mes regrets ; car n'ayant aucuns moyens de me procurer les éléments nécessaires, je ne croyais pas à la possibilité de pouvoir les satisfaire: alors, ils me montrèrent un paquet assez volumineux, me déclarant qu'ils apportaient la *première*

partie du dîner; que je n'aurais qu'à e pourvoir du reste. Ces comestibles consistaient en deux beaux carrés de *côtelettes de chien* et deux *chats* dépouillés !!!

A cette époque nous avions perdu l'habitude des préjugés, pour une bonne raison, celle de la nécessité; il ne s'agissait pas de confectionner un repas de gastronomes, mais de reconforter des hommes qui devaient aller combattre. Je devais donc considérer cette question comme un *devoir patriotique* à remplir; donc, je promis sans savoir si je serais en mesure de remplir ma promesse. Mais après des démarches laborieuses, je me trouvai nanti d'une superbe pièce de *culotte de cheval*, un filet de première taille et 2 kilos de foie de la même bête.

Ce fut avec une grande satisfaction que j'allai leur annoncer le résultat de mes recherches. Tous ces cœurs généreux, ces grandes âmes patriotiques, qui dans ce moment ne rêvaient que combats, délivrance, sans songer un seul instant que beaucoup d'entre eux devaient y trouver une mort glorieuse, abandonnant ainsi, famille, parents, amis, art, position et fortune; cela, avec une abnégation modeste. Ces hommes de cœur, ces héros, dis-je, accueillirent avec joie et enthousiasme cette agréable nouvelle.

Je proposais donc le menu suivant, qui fut, comme on peut le croire, acclamé avec satisfaction.

DÉCEMBRE 1870

Potage riz au consommé de *cheval*
Pièce de *cheval* braisée au madère
Côtelettes de *chien* à la gendarme
Filets de *cheval* en chevreuil, sauce poivrade
Pain de *foie de cheval* aux truffes
Paté froid de *chat* à la gelée
Filet de *cheval* piqué rôti
Haricots flageolets de conserves
Compote de fruits

PRÉLIMINAIRES DU TRAVAIL

La composition de ce *menu* n'était qu'un premier pas fait dans la pratique, mais l'exécution exigeait des dispositions en dehors des règles établies. D'abord, les légumes d'assaisonnements nous manquaient dans *Paris bloqué;* on parvenait encore à trouver des truffes de conserves ; ce mets de luxe se trouvait délaissé, on ne songeait qu'aux objets de première nécessité. Le *charbon* devenu rare se payait un prix exorbitant. Le bois ! on en trouvait peu ; à force d'argent on m'en vendit en cachette, la quantité qui m'était le plus indispensable ; c'était la *veille* au matin, je commençai par

distribuer ma pièce de *cheval*, je pris la pointe qui est la partie la plus succulente ; après avoir été parée, je la mis en réserve pour le lendemain; puis avec le reste de la chair je me mis à marquer mon bouillon pour le potage et les os et les débris furent mis au feu, pour marquer le jus des sauces.

Par une circonstance heureuse, les deux *chats* étaient de la première jeunesse, quoique de belle taille, ils me présentaient assez de tendreté pour que je puisse confectionner avec eux un pâté, ils furent désossés. Les parures du filet et de la pièce de *cheval* m'ont donné une farce excellente, je trouvai le moyen de les piquer avec un *lard nouveau* lard de circonstance dont je donnerai la description plus tard. Je fis donc la veille le *pâté* et le fis cuire, je fis de même avec le pain de foie, les deux pièces froides de mon diner.

Je pris le filet de *cheval* qui était, comme je l'ai dit, de première taille ; après l'avoir paré, je coupai les deux extrémités que je réservai pour tailler des petits filets marinés en chevreuil ; puis le milieu fut réservé pour le rôti. Mais au moment de terminer ces travaux, je vis l'inconvénient d'être privé de *lard*, il y avait longtemps que les saloirs de la Capitale se trouvaient épuisés ; il fallait surmonter cet obstacle. Mais la nécessité, ce stimulant de l'intelligence, m'en fit découvrir dans cet intéressant quadrupède, qui était destiné à faire pendant plusieurs mois la partie essentielle de

notre nourriture ; le cheval me fournit sur la partie appelée *crinière*, une bande de chair grasse, facile à découper. Pour la rendre plus souple à l'emploi que je lui destinais, je la fis bouillir un quart d'heure dans l'eau ; après l'avoir rafraîchie et blanchie ; cette chair me donna du *lard* d'un nouveau genre, un peu jaune il est vrai, qui me fut d'un grand secours et causa une vive surprise aux convives qui le prirent pour du lard ! Le gros filet ainsi que les petits pour mariner en furent piqués à profusion, les deux parties furent mises à mariner selon l'exigence. Ces préliminaires terminés il ne me resta plus qu'à allumer mes fourneaux.

POTAGE RIZ AU CONSOMMÉ DE CHEVAL

En cherchant à faire disparaître le goût *fade* et *insipide* du bouillon de cheval ; je n'ai pas trouvé d'autres moyens que de procéder de la même façon que j'emploie pour marquer mes grands jus. Voici comment : j'ai commencé par masquer le fond de quelques rares légumes que je possédais, je plaçai dessus des débris de viande, puis des bons morceaux de *cheval*, ficelés, le tout recouvert d'eau, puis je fis partir en ébullition et poursuivis jusqu'à la réduction du liquide qui tomba dans sa glace, cette opération fut surveillée avec beaucoup d'attention ; elle est arrivée au point que je désirais. Les viandes furent de nouveau mouillées d'eau, puis après l'ébul-

lition je laissai cuire pendant 5 heures sur l'angle du fourneau avec beaucoup de soin; j'obtins de cette manière un *bouillon succulent* (pour la circonstance) limpide, et d'un arome bien prononcé, il me fit un potage excellent. La veille avec les os, les morceaux de viande inférieurs, j'avais marqué un grand jus, avec ces deux jus, je fis un potage, mes sauces, puis la gelée qui fut collée avec le secours de la gélatine.

PIÉCE DE CHEVAL BRAISÉE AU MADÈRE

La pointe de *culotte de cheval* fut bien parée et ficelée, comme il est nécessaire en pareil circonstance; je la plaçai dans une braisière, juste à sa taille ; mouillée d'un peu de bouillon, vin blanc et madère, quelques aromates, tels que thym, ail, laurier et clous de girofle; partie en ébullition, elle fut mise au four à braiser pendant quatre heures avec la surveillance nécessaire; cuite à point et bien glacée, elle fut servie sans garniture avec son fond passé et dégraissé.

COTELETTES DE CHIEN A LA GENDARME

J'avais eu l'idée de faire mariner ces côtelettes; mais en les examinant je les reconnus d'une tendreté qui pouvait rappeler les savoureuses côtelettes de mouton; je me contentai de les tremper

dans la *graisse de cheval fondue*, après les avoir assaisonnées je les mis sur le gril, puis cuites à point, elles furent servies en couronne sur le plat et masquées d'une sauce à la *gendarme*, arrangée pour la circonstance. Voici cette sauce :

Le hasard me fit retrouver quelques échalottes un peu sèches il est vrai, mais dans la condition où nous étions ce fut une bonne fortune. Les échalottes hachées, furent mises dans une casserole avec un demi-verre de vinaigre, autant de bon fonds de la pièce de *cheval*, une pincée de poivre blanc et une de cayenne ; le tout tombé à glace, puis mouillé de nouveau avec le fonds de braise de la pièce de *cheval*, quelques champignons hachés, le tout réduit en demi-glace et versé bouillant sur les côtelettes.

FILETS DE CHEVAL EN CHEVREUIL SAUCE POIVRADE

Ces filets, comme je l'ai dit plus haut, étaient piqués dès la veille et mis en marinade ; je les épongeai en sortant de la macération, je les mis du côté piqué dans un sautoir graissé, puis sautés sur un feu vif ; aussitôt cuits, la graisse égouttée, ils furent masqués d'une bonne poivrade et servis de la sorte.

PAIN DE FOIE AUX TRUFFES

Ce mets fut un de ceux qui me fit longtemps

méditer, car il s'agissait d'un *pain de foie*, qu'il fallait faire pocher, et nous ne possédions plus d'*œufs*, je surmontai cette privation de la manière suivante : la chair du *foie de cheval* étant très-noire, je la mis dégorger après l'avoir coupée en lames ; ensuite l'ayant bien épongé, elle fut hachée et pilée, puis passée avec force au tamis de crin. Pendant ce temps, je fis un petit roux composé de graisse de *cheval* et de farine ; mouillé de bon jus, pour former une sauce bien liée ; quand elle fut bien cuite, j'y mis de la graisse de *cheval* hachée fin, cette composition fut passée au tamis et jointe à la *chair du foie* également passée, le tout fut relevé dans une terrine ; bien assaisonné, puis j'ajoutai des pistaches émondées, des truffes coupées en dés et de la *crinière de cheval*, cuite dans un bon fonds et coupée en dés. Le tout bien mêlangé fut mis en moule graissé ; poché au four doux refroidi à moitié dans le moule. Le lendemain le pain était prêt ; ferme, facile à travailler, je l'arrangeai de mon mieux avec de la gelée.

PATÉ FROID DE CHAT A LA GELÉE

Comme je l'ai dit plus haut, ce pâté fut exécuté et cuit la veille ; après avoir désossé les chats, je piquai la chair avec le *lard* sorti de la *crinière du cheval*, la farce fut faite avec des bonnes pa-

rures de viande grasses et maigres, assaisonnées de haut goût; ce travail fut exécuté dans les règles ordinaires, employées pour les pâtés de *lapins*. Quand ce pâté fut cuit, je le remplis de bonne gelée et je le mis au frais jusqu'au lendemain. Ce pâté fut trouvé délicieux.

FILET DE CHEVAL ROTI

Ce filet avait été piqué dès la veille, mariné dans l'huile avec quelques aromates ; je le fis rôtir avec les mêmes soins que s'il s'agissait d'un filet de *bœuf;* il fut servi avec une sauce madère.

HARICOTS FLAGEOLETS DE CONSERVE

Je passai à la graisse des oignons coupés en dés, quand ils furent blonds, j'ajoutai un peu de farine ; après quelques minutes de cuisson, je mouillai de quelques cuillerées de bon fond ; quand la réduction fut à point, j'y joignis les haricots de conserve bien egouttés, puis j'assaisonnai de sel, poivre et muscade.

COMPOTE DE FRUITS

Dans l'impossibilité de pouvoir confectionner

un entremets sucré, les compotes de fruits de conserve ont dû remplir ce but.

Le souvenir de ce dîner me rappellera toujours l'époque mémorable du *Siége de Paris*, et des efforts héroïques que fit sa population pour sauver l'honneur du pays. Le destin fut contraire aux vœux des hommes de cœur qui avaient la foi et l'espoir dans le sacrifice et le dévouement. Paris fut *livré* malgré toutes les pompeuses promesses des chefs de la défense, qui avaient juré de *s'ensevelir* sous ses décombres, plutôt que de se rendre.

Quand la France sera rendue à elle-même, quand les passions seront éteintes, l'histoire impartiale et implacable, nous dévoilera toutes les fautes commises, les infamies tramées en secret, les vénalités à la charge de ces consciences interlopes, tous ces crimes monstrueux qui nous ont conduits des catastrophes aux défaites, la vérité luira pour apprendre au monde la conduite de ces *sauveurs* qui n'ont su déployer qu'une ténacité sans exemple pour garder le pouvoir, en donnant l'exemple de la plus triste incapacité. Après tant de prouesses, de vaines paroles et d'excitations patriotiques, ils furent pusillanimes au dernier degré en forçant une population frémisssante de colère et de rage, à déposer les armes, en déclarant que la *défense était impossible*. Qu'en est-il résulté? La population honnête et généreuse s'est découragée, les opinions extrêmes se sont livrées à tous les excès

possibles. Tous ces crimes, ces hontes et ces malheurs doivent retomber sur les têtes de ces ambitieux qui ont, sous le prétexte d'organiser la défense, retenu ce lambeau de pouvoir, qui s'échappait de leurs mains débiles, en gaspillant les nombreuses ressources de notre patrie livrée à d'arrogants ennemis !!!

Un écrivain de talent, un homme de cœur poussé par la colère du patriotisme, a tracé ces lignes qu'on ne saurait jamais assez répéter aux générations futures. Dans son invocation à la *haine sainte*, M. *Paul de Saint-Victor* nous dit : « que cette haine ne s'évapore pas en vaines paroles, mais qu'elle pénètre dans nos lois, qu'elle s'insinue dans nos mœurs, qu'elle inspire la diplomatie et la politique. Qu'elle suscite notre armée nouvelle, illustrée déjà par une lutte héroïque ; qu'elle l'exalte de sa passion, et l'embrase de son souffle. Il y a des poisons qui sont des remèdes, la France ne guérira qu'en s'inoculant celui-là. »......« La lutte commence, la lutte « pour la vie » une première fois la Prusse a vaincu. Le destin semble avoir prononcé que la France n'accepte pas cette sentence, qu'elle en appelle à son génie, qui échauffe et éclaire le monde, qu'elle ait foi dans son immortalité nationale, qu'elle veuille *revivre*, elle triomphera ! »

Mais encore une fois, pour vaincre notre ennemi, sachons le *haïr*. *Détester la Prusse c'est aimer*

la France. Cette haine, n'est que le revers le plus noble et du plus grand des amours. »

Puissent ces belles et nobles inspirations devenir le but des générations futures, que la *haine patriotique* trouve un écho dans tous les cœurs, et que la France mutilée sache approfondir sa défaite, elle pourra réparer ses malheurs et ses fautes ; car ils ont été causés par ses *divisions* intestines et antipatriotiques en servant le jeu de son ennemi. Que la leçon du passé puisse lui servir d'exemple, ce n'est qu'à ce prix qu'elle retrouvera sa force, et son avenir.

FIN

TABLE DES MATIÈRES

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES METS CONTENUS DANS CE VOLUME

A

B

C

D

E

F

M

P

Q

R

S

T

V

Paris. — Imp. Rodière et Ce Faubourg-St-Denis, 19. — 3587.

MAISONS RECOMMANDÉES



PETIT

Epiceries fines, spécialité de Miels en pots et en rayons

THÉS, CAFÉS, CHOCOLATS

ARTICLES DE DESSERT

EAU-DE-VIE DE COGNAC

VINS FINS ET ORDINAIRES

FRANÇAIS ET ÉTRANGERS

LIQUEURS ET SIROPS

MAISON J. DUPONT

1, RUE COQUILLIÈRE, 1, A PARIS

TAILLEUR SPÉCIAL POUR CUISINIERS ET PATISSIERS

Maison spécialement recommandée pour l'excellente confection de ses produits et pour l'extrême modicité de ses prix.

Paris, Ass. gén. typ., Faub.-St-Denis, 19. — Rodière et Cᵉ.


04
LDPE

